



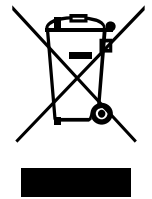
IN230300411V03_UK

800-089V70

YOGURT MAKER



**UK
CA**



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

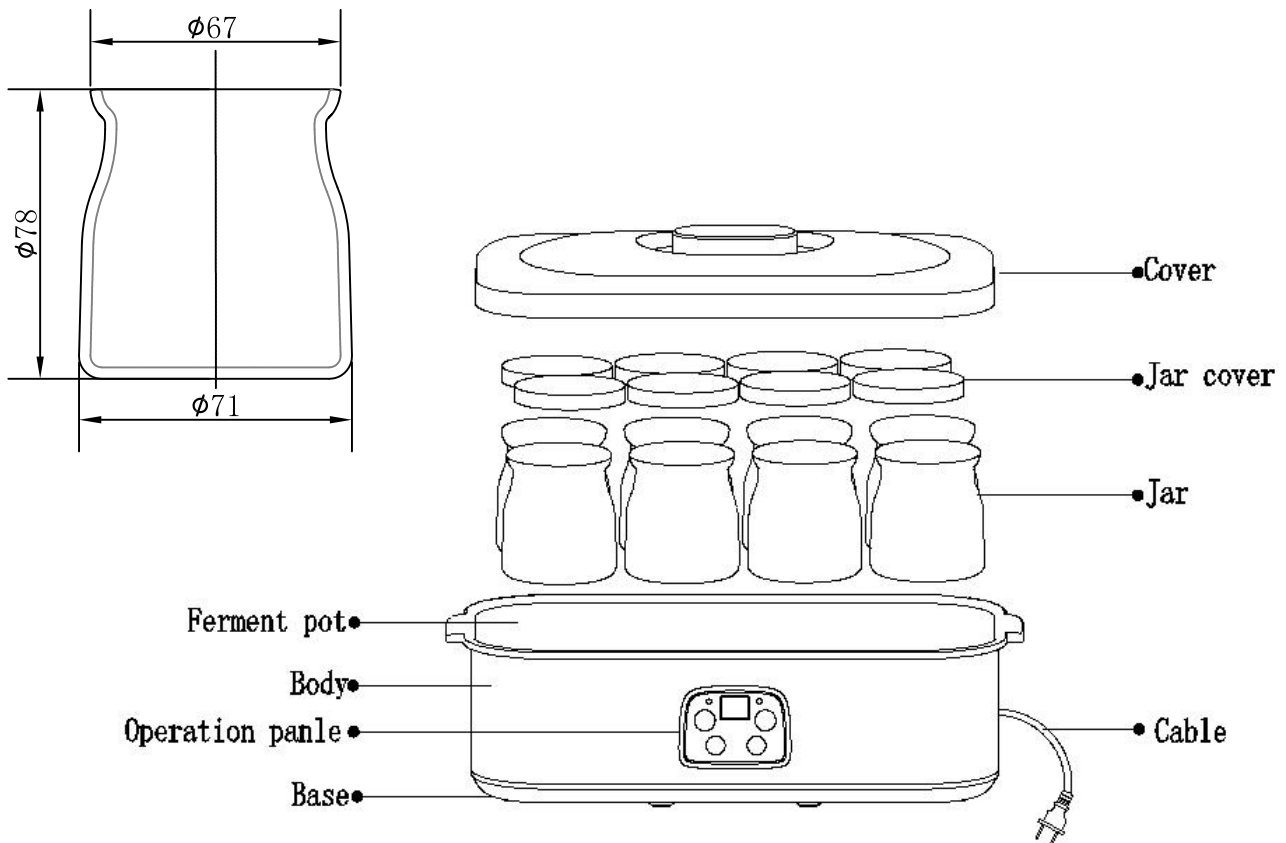
ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

Introduction

Thank you for selecting and using this product.

This product has PTC technology (Positive Temperature Coefficient). This product is only for domestic purposes.

Parts Name And Exploded View



Features

- 1- Unique structure for equal heat transmission.
- 2- Transparent top cover and container lid, so you can watch your yoghurt being made.
- 3- PTC for constant temperature and a safe operation. A low power of 25W for energy efficiency.
- 4- The design of the container keeps the yoghurt fresh before consuming.
- 5- Eight glass jars for ferment yogurt, it is easy to take and store.
- 6- Microcomputer control technology for controlling the temperature.
- 7- Built-in timer and full-automation.
- 8- Sound prompt when finished.

Notice Before Use

- 1- Remove all packaging.
- 2- Check if the voltage indicated on the rating label is consistent with your voltage used.

How To Use

Operation steps

I : Yoghurt

1- Cleaning: Wash the jars and their covers with warm water – DO NOT USE BOILING WATER.

Caution: Do not wash the top cover or the product with boiling water.

2- Mix Method: Put the materials into the jars in the proportion of:

Option 1: 1L of refrigerated fresh milk + 1 parcel ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

Option 2: 1L asepis sealed pure milk + 1 parcel ferment or 5% refrigerate pure yogurt.

Option 3: 1L milk made by milk powder +1 parcel ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

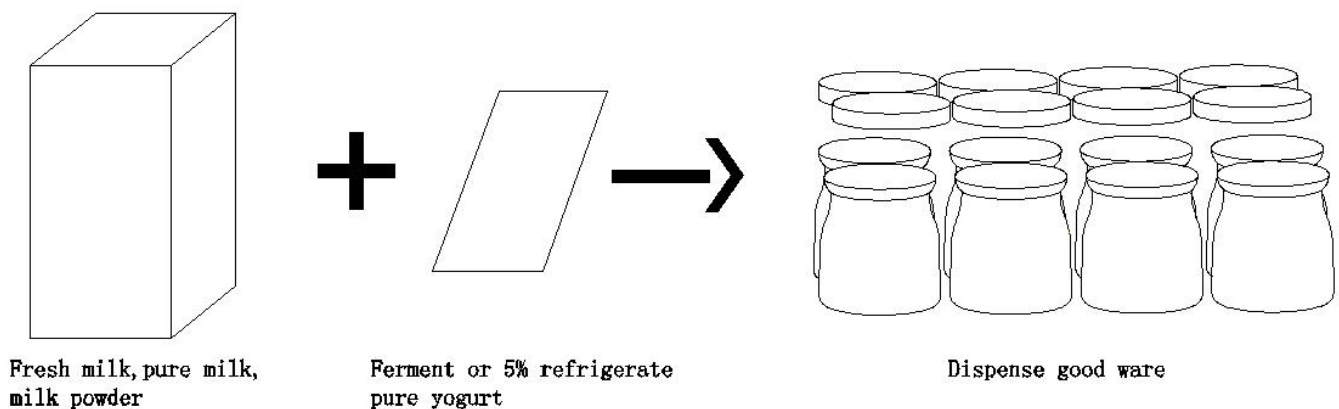
Note: The amount of ferment or refrigerated pure yogurt will change with equal proportion, depending on the amount of milk.

Cautions:

(1)- Ensure the ingredients are not expired.

(2)- When using ferment, refer to the operation instructions.

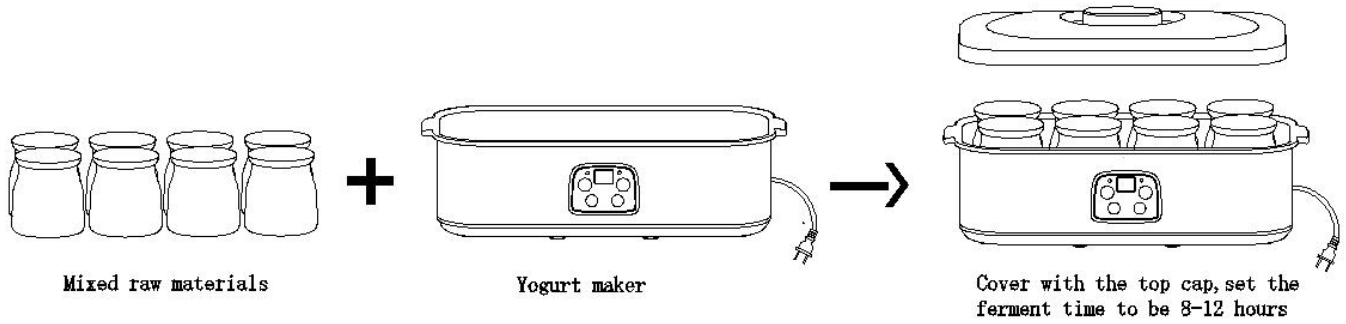
(3)- When the milk is made of powder, refer to the proportion instructed: 400ml of milk powder+ 1100ml of water.



3- Ferment

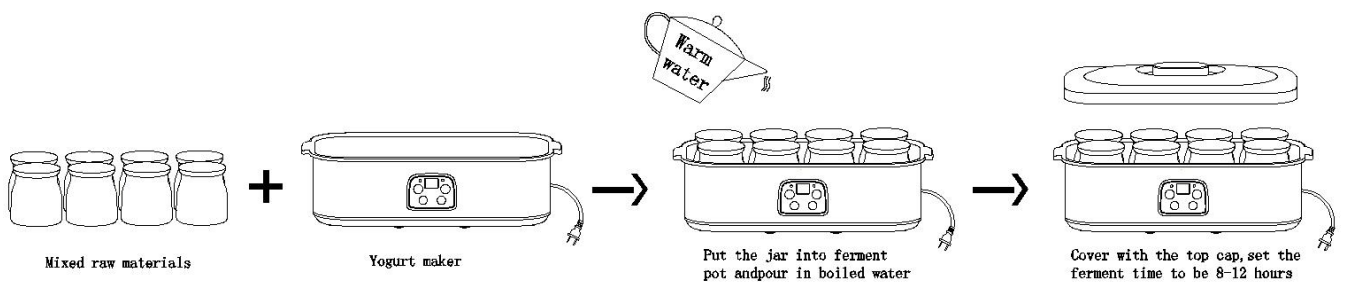
Method: Cover the jars using the covers when raw materials are mixed. Put them into the ferment pot and cover with the top cap. Turn the product on to begin fermenting. The ferment time has to be controlled manually. The time is approximately 6-8 hours. The finished yogurt will thicken and look like 'bean curd'. The longer the ferment time, the bigger the acidity.

Caution: The Ferment time will differ, depending on the temperature of the room and raw materials. It could take longer if the surrounding temperature is low or when using refrigerated milk - it should not take longer than 14 hours.



Using warm water in the ferment pot

Note: To shorten the ferment time and improve the heat transmission, put warm water into the ferment pot to make the yogurt even and smooth.

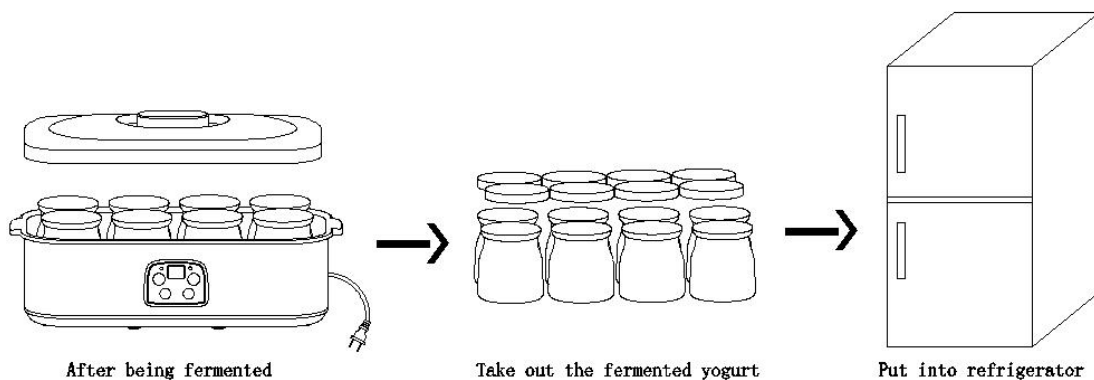


Using warm water in the ferment pot

4-Keeping freshness

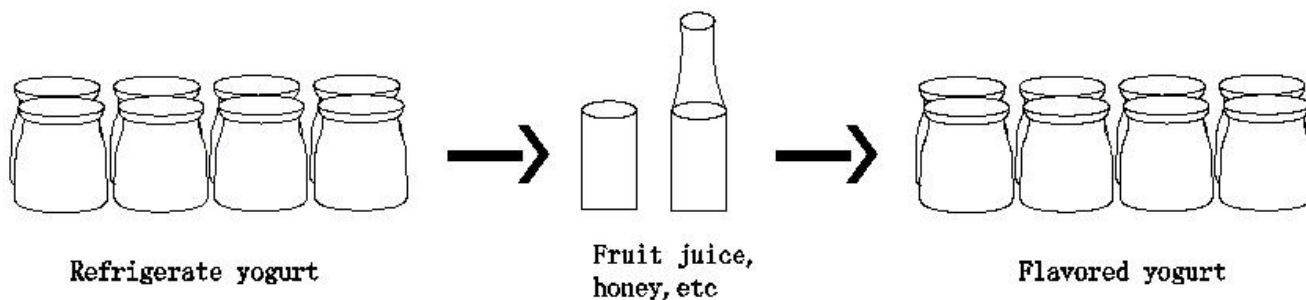
Method: Fermented yogurt is edible. If you do not like refrigerated food, you can eat the fermented yogurt straight away. For a better taste, put the container with the yogurt into the fridge.

Caution: Do not keep the yogurt refrigerated for more than seven days. It is recommended to eat the yogurt within three days of being refrigerated.



5-Flavor

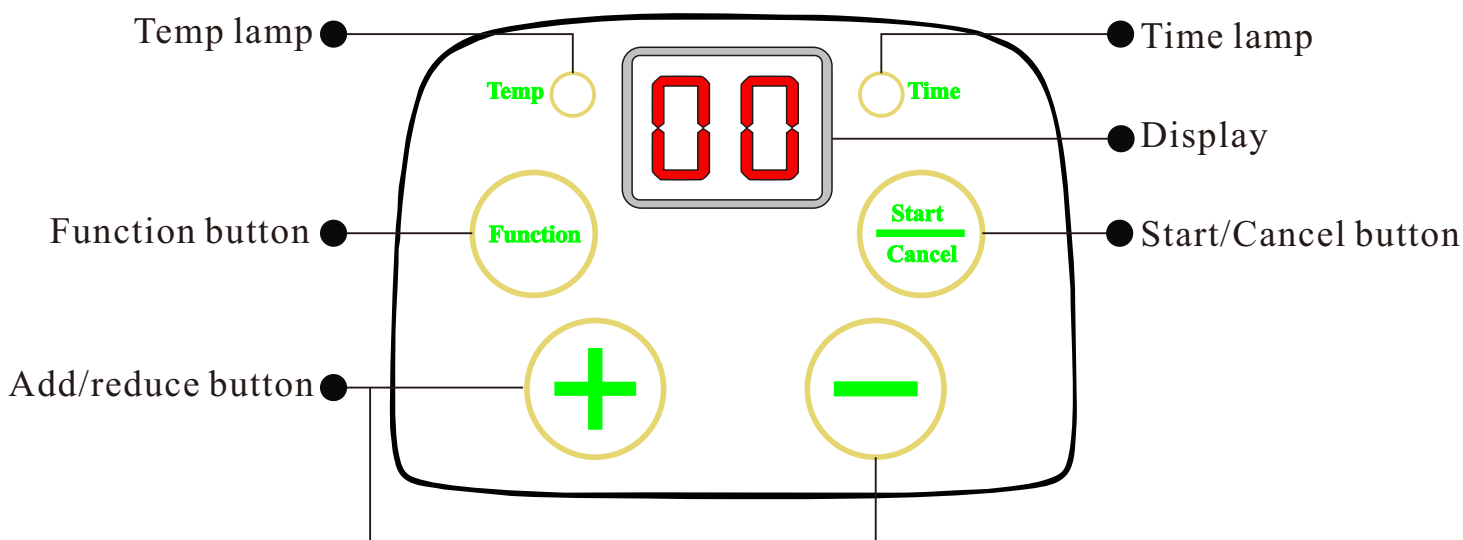
Method: Flavour the yogurt with fruit juice, fructose, honey, etc.



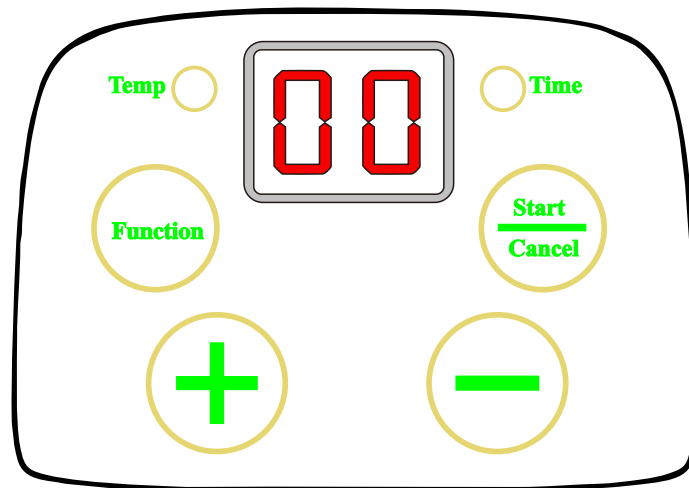
Notes:

- 1- If a large amount of gas and stench is produced after fermenting, the water or milk power has expired and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, the fermenting is good.
- 2- Longer fermented time would produce a large amount of yellowish liquid, which will be sour - this is normal. You can enjoy the liquid on its own or mix it with the yogurt to eat.
- 3- Whole milk powder or fresh milk is recommended for small children.
- 4- Adding fructose to the milk can speed up the fermenting process. Flavoured milk is not recommended.
- 5- If you experience stomach discomfort after eating the yogurt, you should lower the amount of yogurt to 100ml each time, then gradually increase to 200-300ml.

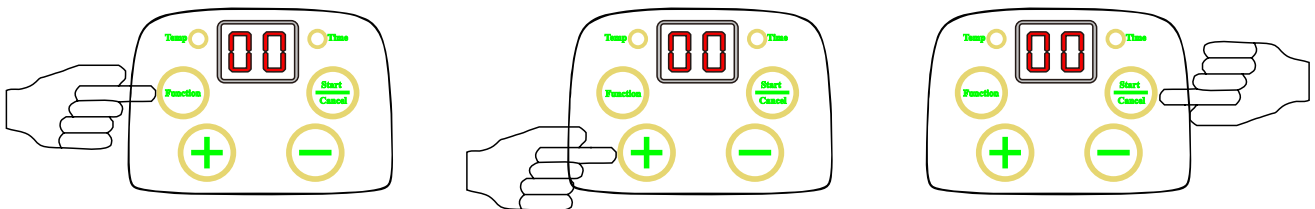
II: How to set the operation panel.



1. Plug the cable in the wall socket, the number "8 8" will appear as follow, with "di" sounds. And indicates the power is on, and the maker is ready.



2. Press "Function" key, the temperature lamp will turn green and flashing, press "+" "-" key to set working temperature. (Set range 20 °C~ 50°C). Yogurt maker temperature suggest around 42°C+3°C.



3. Then press "Start /cancel" key after the temperature is set. The Time lamp turn green and flashing, Press "+" "-" key to set working to set time. (Set range 1h~48h). Yogurt maker temperature suggest time around 6H-8H.

4. After set complete, then press "Start /cancel" key to start, when the "Temp and Time" in red, the maker is working, can not set temperature or time anymore.

5. If you want reset, need press the "Start /cancel" key longer.

Cautions

- 1- Ensure the rated voltage is the same as the voltage you use.
- 2- Do not use this machine near flammable materials.
- 3- Never remove or insert the plug with wet hands - this could cause an electric shock.
- 4- Do not wash or soak the product in water - this could damage the product.
- 5- Any repairs, disassembly or maintenance must be done by a qualified technician.
- 6- Do not use the product in unstable or moist surfaces. Keep the product away from heat sources, as it could damage the product.
- 7- If the cable is damaged, it must be changed by the manufacturer or qualified technician.
- 8- Keep the yogurt maker out the reach of small children.
- 9- **This appliance can be used by children aged eight years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Maintenance And Repairs

Do not use the yogurt maker with banana oil, petrol, detergent, hard brush etc.
Do not soak or shower the outer cover. Use a soft cloth to wipe the cover.
Do not use the yogurt maker for long periods of time to prevent dampness.

Frequently asked Questions

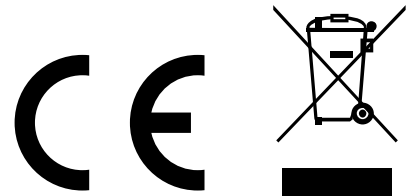
1. The indicator lamp or number is not lit. Is the power on? Is the cable plugged in the socket? Is the socket on?
2. The milk is not fermented. Is the time set too short? Is the indoor or milk temperature too low? Is the temperature too low, it takes a longer time.
3. A peculiar smell from the yogurt is too strong. Is the time set too long? Has the material expired?

Notes: If you still have issues with this product, contact our company or distributor. Do not attempt to disassemble or repair the product yourself.

Specifications

Name of product	Yogurt maker
Model	800-089V70 (SNJ-159B)
Type	Automatic yogurt maker
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz
Rated capacity	8 glass jar with 1440ML
Rated power	25W
External dimension (Length×width×height)	368X190X145mm

Yaourtière



IMPORTANT, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET
CONSERVEZ-LE POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT

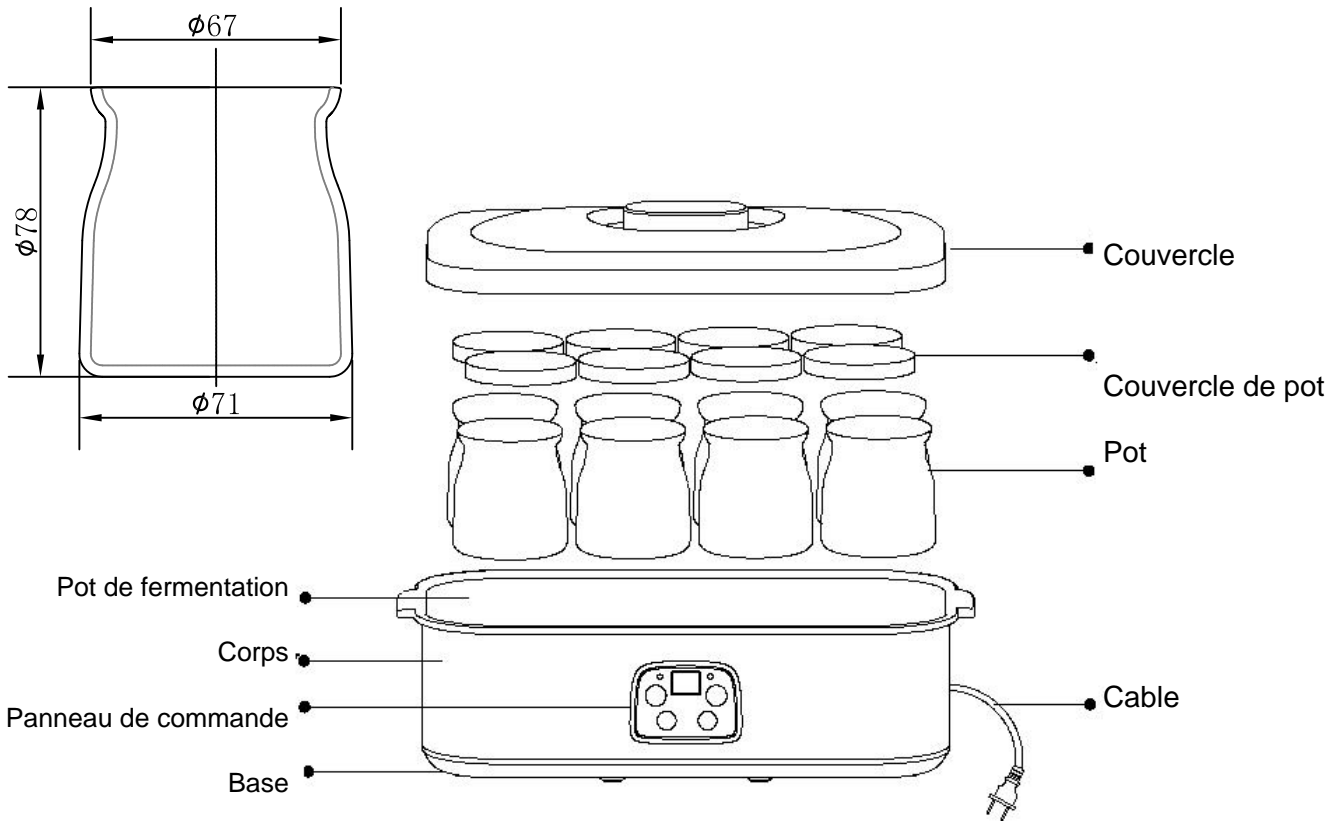
Assemblage & manuel d'instructions

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi et de faire usage de ce produit.

Ce produit est doté de la technologie PTC (Positive Temperature Coefficient). Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.

Désignation des Pièces et Vue Éclatée



Caractéristiques

- 1-Structure unique pour une transmission égale de la chaleur.
- 2-Couvercle supérieur et couvercle du récipient transparents, pour que vous puissiez observer la fabrication de votre yaourt.
- 3-PTC pour une température constante et un fonctionnement sûr. Une faible puissance de 25W pour une efficacité énergétique.
- 4-Conception du récipient permettant de garder le yaourt frais avant de le consommer.
- 5-Huit pots en verre servant à fermenter le yaourt, faciles à prendre et à ranger.
- 6-Technologie de contrôle par micro-ordinateur pour le contrôle de la température.
- 7- Minuterie intégrée et automatisation complète.
- 8- Signal sonore à la fin de la production.

Avis Avant Utilisation

1-Retirez tous les emballages.

2-Contrôlez si la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à votre tension de réseau.

Mode d'emploi

Étapes de fonctionnement

: Yahourt

1. Nettoyage : Lavez les pots et leurs couvercles avec de l'eau chaude - N'UTILISEZ PAS D'EAU BOUILLANTE. **Attention** : Ne pas laver le couvercle supérieur ou le produit avec de l'eau bouillante.

2. Méthode de mélange : Mettez les produits dans les bocaux dans la proportion suivante :

Option 1 : 1L de lait frais réfrigéré + 1 part de ferment ou 5% de yaourt pur réfrigéré.

Option 2 : 1L de lait pur scellé aseptiquement + 1 part de ferment ou 5% de yaourt pur réfrigéré.

Option 3 : 1L de lait fabriqué à partir de poudre de lait +1 part de ferment ou 5% de yaourt pur réfrigéré.

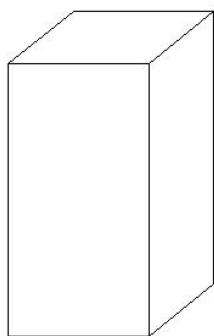
Remarque : La quantité de ferment ou de yaourt pur réfrigéré changera avec la même proportion, en fonction de la quantité de lait.

Attention :

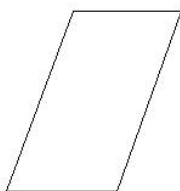
(1)- S'assurer que les ingrédients ne sont pas périmés.

(2)- Lors de l'utilisation de ferment, se référer aux instructions d'utilisation.

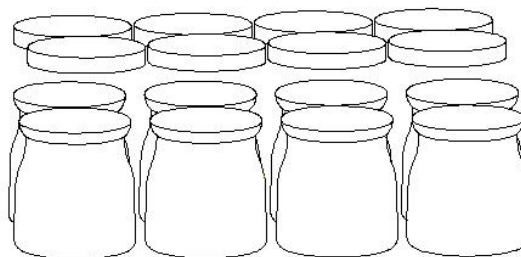
(3)- Lorsque le lait est en poudre, se référer à la proportion indiquée : 400ml de lait en poudre + 1100ml d'eau .



Lait frais, lait pur, lait en poudre



Ferment ou yaourt pur réfrigéré à 5%

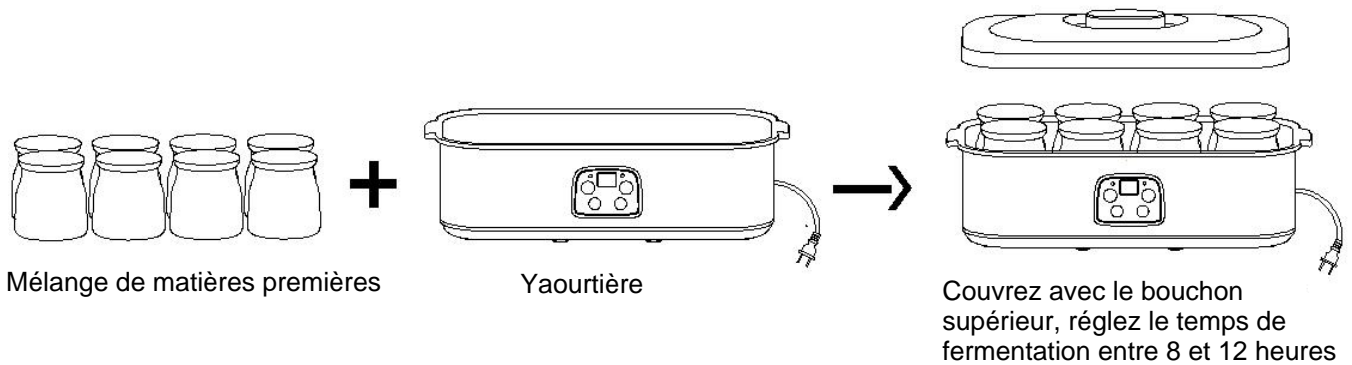


Répartir la bonne marchandise

3. Fermentation

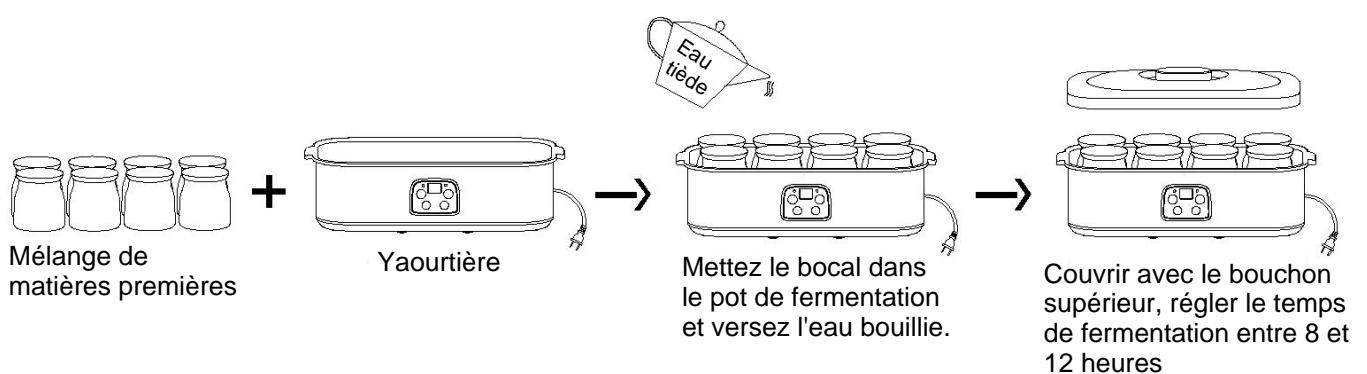
Méthode : Couvrez les pots à l'aide des couvercles lorsque les matières premières sont mélangées. Mettez-les dans le pot de fermentation et couvrez-les avec le bouchon supérieur. Mettez le produit en marche pour commencer la fermentation. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Elle est d'environ 6 à 8 heures. Le yaourt fini va s'épaissir et ressembler à du "caillé de haricot". Plus le temps de fermentation est long, plus l'acidité est élevée.

Attention : Le temps de fermentation varie en fonction de la température de la pièce et des matières premières. Cela peut prendre plus de temps si la température ambiante est basse ou si vous utilisez du lait réfrigéré - cela ne devrait pas prendre plus de 14 heures.



Utilisation d'eau chaude dans le pot de fermentation

Remarque: Pour raccourcir le temps de fermentation et améliorer la transmission de la chaleur, ajoutez de l'eau chaude dans le pot de fermentation pour rendre le yaourt uniforme et lisse.

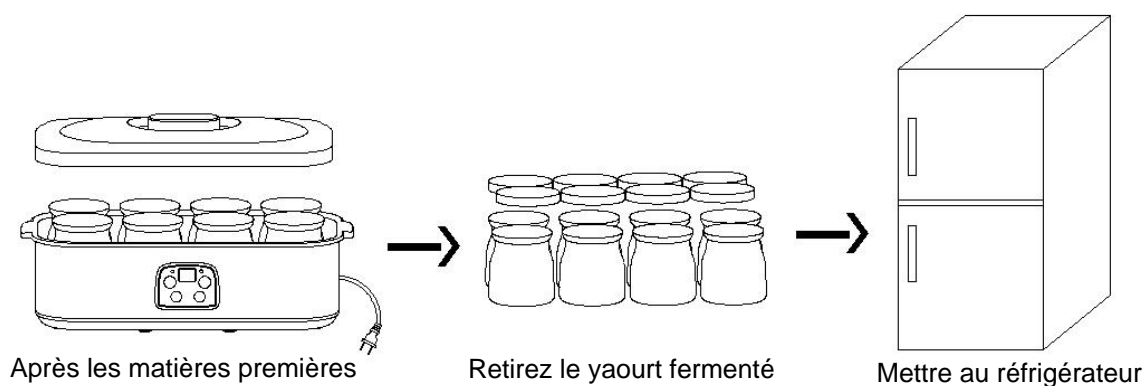


Utilisation d'eau chaude dans le pot de fermentation

4- Conserver la fraîcheur

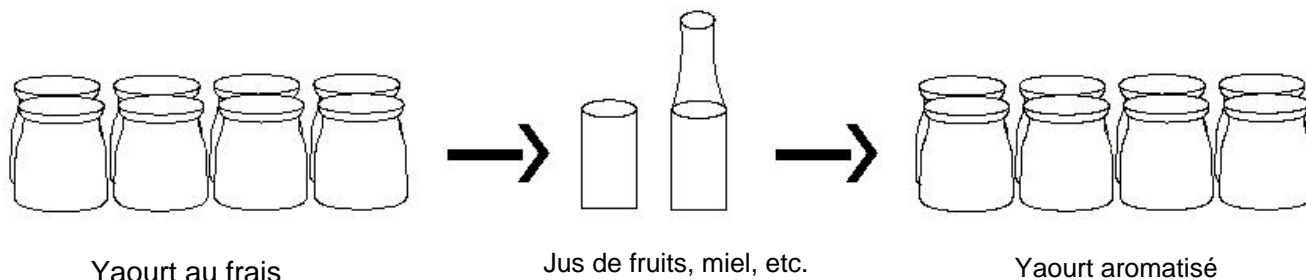
Méthode : Le yaourt fermenté est comestible. Si vous n'aimez pas les aliments réfrigérés, vous pouvez manger le yaourt fermenté directement. Pour un meilleur goût, mettez le récipient contenant le yaourt au réfrigérateur.

Attention : Ne conservez pas le yaourt au réfrigérateur pendant plus de sept jours. Il est recommandé de consommer le yaourt dans les trois jours suivant sa réfrigération.



5- Arôme

Méthode : Aromatiser le yaourt avec du jus de fruit, du fructose, du miel, etc.



Remarques :

1-Si une grande quantité de gaz et de puanteur se dégagent après la fermentation, cela signifie que l'eau ou le lait en poudre sont périmés et que le yaourt ne peut pas être consommé. S'il apparaît sous la forme d'un pudding au brillant jaune et au goût acide, la fermentation est bonne.

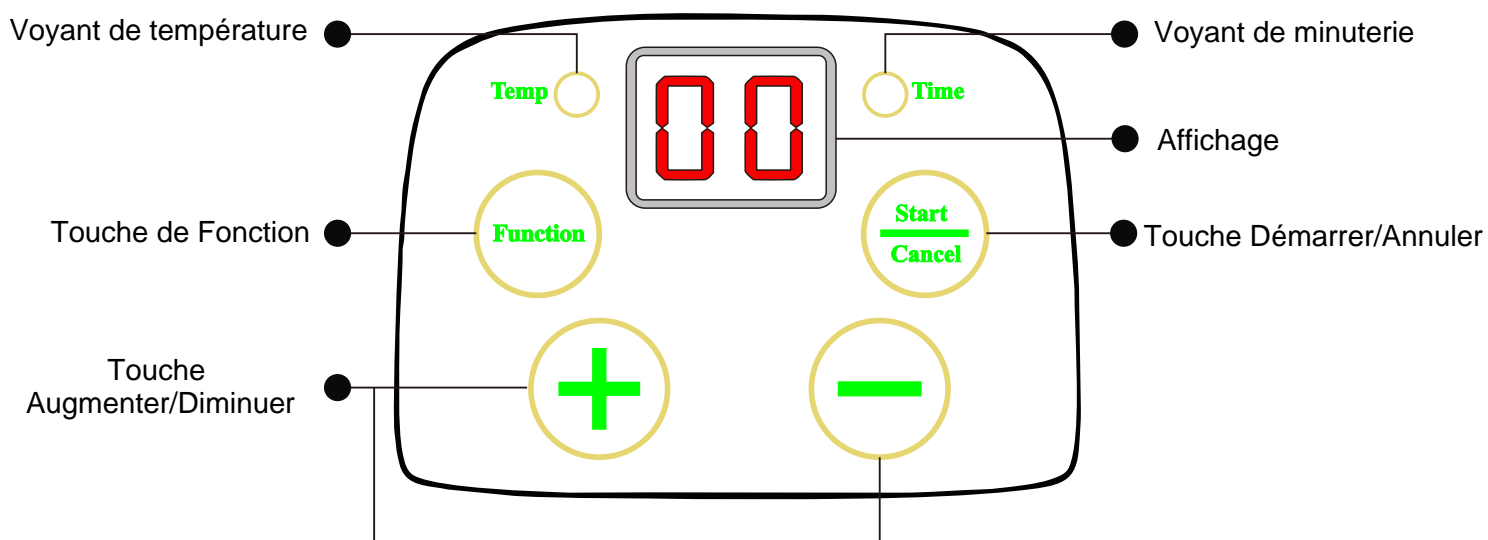
2-Un temps de fermentation plus long produira une grande quantité de liquide jaunâtre, qui sera aigre - c'est normal. Vous pouvez déguster ce liquide seul ou le mélanger au yaourt pour le manger.

3-Le lait entier en poudre ou le lait frais est recommandé pour les petits enfants.

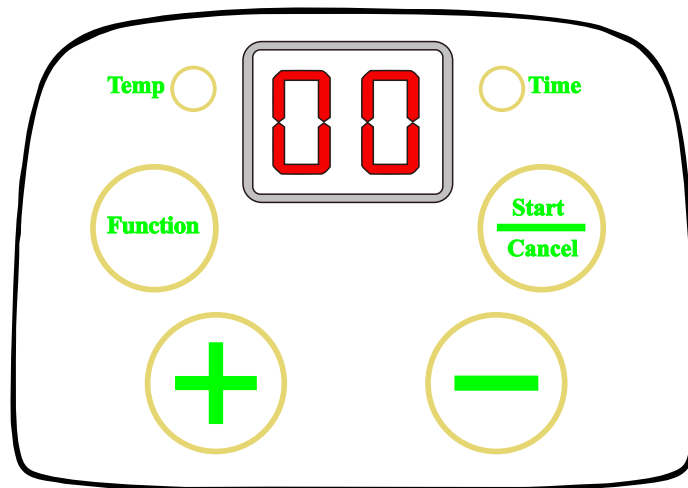
4-Ajouter du fructose au lait peut accélérer le processus de fermentation. Le lait aromatisé n'est pas recommandé.

5-Si vous ressentez un inconfort gastrique après avoir mangé le yaourt, vous devez diminuer la quantité de yaourt consommée de 100ml à chaque fois, puis augmenter progressivement à 200-300ml.

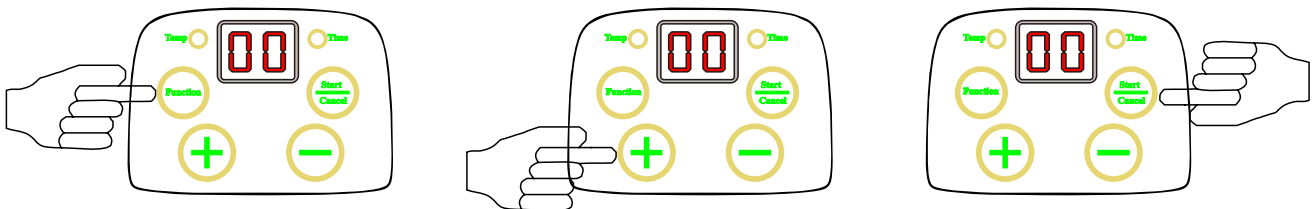
: Comment régler le panneau de commande.



1. Branchez le câble dans la prise murale, le numéro « 8 8 » apparaîtra comme suit, avec des sons « di ». Cela indique que l'appareil est sous tension et qu'il est prêt.



2. Appuyez sur la touche « Fonction », la voyant de température deviendra verte et clignotera, appuyez sur la touche « + » « - » pour régler la température de fonctionnement. (Plage définie 20 °C à 50 °C). La température de la yaourtière suggère environ 42 °C + 3 °C.



3. Appuyez ensuite sur la touche « Démarrer / annuler » une fois la température réglée. La voyant d'heure devient verte et clignote, appuyez sur la touche « + » « - » pour régler l'heure de fonctionnement. (Plage définie 1h à 48h). La température de la yaourtière suggère un temps d'environ de 6H à 8H.

4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche « Démarrer / annuler » pour démarrer, lorsque le « Température et Heure » en rouge, l'appareil fonctionne, et la température ou l'heure ne peuvent pas être réglés.

5. Si vous souhaitez réinitialiser, appuyez plus longtemps sur la touche « Démarrer / annuler ».

Attention

1-Vérifiez que la tension nominale est la même que celle que vous utilisez.

2-Ne pas utiliser cette machine à proximité de matériaux inflammables.

3-Ne retirez ou n'insérez jamais la fiche avec des mains mouillées - cela pourrait provoquer un choc électrique.

4-Ne nettoyez pas ou ne trempez pas le produit dans l'eau - cela pourrait endommager le produit.

5-Toute réparation, tout démontage ou entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

6-N'utilisez pas le produit sur des surfaces instables ou humides. Tenez le produit à l'écart des sources de chaleur, car cela pourrait l'endommager.

7-Si le câble est endommagé, il doit être changé par le fabricant ou un technicien qualifié.

8-Gardez la yaourtière hors de portée des jeunes enfants.

9-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant les dangers.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Entretien et Réparations

- 1- Débranchez l'appareil après utilisation. Attendez que le produit refroidisse avant de le nettoyer.
- 2- Nettoyez le produit après utilisation pour éviter les odeurs indésirables.
- 3- Ne pas le brosser avec de l'huile de banane, de l'essence, du détergent, une brosse dure, etc.
- 4- Ne pas tremper ou doucher le revêtement extérieur. Essuyez-le avec un chiffon doux et légèrement humide.
- 5- Lorsque le produit n'est pas utilisé, nettoyez-le et emballez-le dans une boîte. Placez-le dans un endroit ventilé et sec pour éviter l'humidité.

Foire Aux Questions

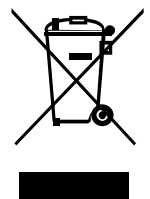
- 1- Le voyant ou le chiffre ne s'allume pas . A. L'appareil est-il hors tension ? B. Le câble est-il branché dans la prise ? C. La prise est-elle éteinte ?
- 2- Le lait n'est pas fermenté à la fin du processus : A. Le temps réglé est-il trop court ? B. La température intérieure ou du lait est-elle trop basse ? Si la température est trop basse, réglez un temps plus long.
- 3- Une odeur particulière se dégageant du yaourt est trop forte : A. La minuterie est-elle réglée trop longtemps ? B. Le produit est-il périmé ?

Remarques: Si vous avez toujours des problèmes avec ce produit, contactez notre société ou notre distributeur. N'essayez pas de démonter ou de réparer le produit vous-même.

Spécifications

Nom du produit	Yaourtière
Modèle	800-089V90 (SNJ-159B)
Type	Yaourtière automatique
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz
Capacité nominale	8 pots en verre avec 1440ML
Puissance nominale	25W
Dimensions extérieures (Lxlxh)	368X190X145mm

JOGHURTBEREITER

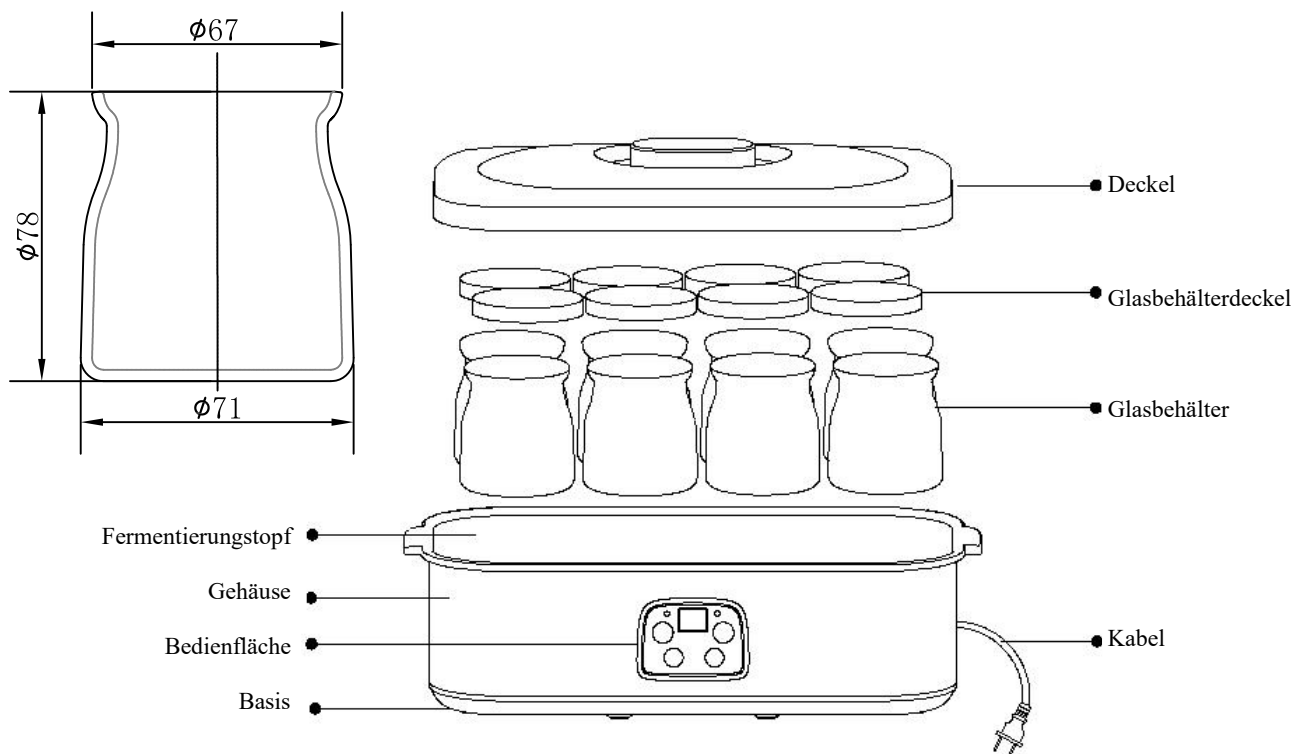


WICHTIG, FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN:
SORGFÄLTIG DURCHLESEN

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Joghurtbereiter entschieden haben und ihn verwenden. Dieses Produkt zeichnet sich durch ein neuartiges Aussehen, eine glatte Linie und eine schöne Form aus. Es verwendet die PTC-Technologie (Positiver Temperaturkoeffizient), die die Temperatur genau steuert, um den Joghurt köstlicher im Geschmack zu machen. Status ist deutlich angezeigt, Funktion ist einfach, Sicherheit und energieeffizient und bequem; Verwendung ohne Verschmutzung und entsprechen den staatlichen Sanitärstandards. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in der Familie oder an einem ähnlichen Ort bestimmt.

Teilebezeichnung und Explosionszeichnung



Merkmale

- 1- Elegantes Design und feines Erscheinungsbild;
- 2- Einzigartige Struktur für gleichmäßige Wärmeübertragung, die die Aktivierung des Lactobacillus aufrechterhält;
- 3- Transparente obere Abdeckung und Behälterdeckel, die den Status beobachtbar machen;
- 4- PTC für konstante Temperatur und sicheren Betrieb, und niedrige Leistung von 25 W für die Kosteneinsparung;
- 5- Behälter-Design ähnlich der Frische-Box, verhindert die Verschmutzung des Joghurts vor dem Trinken;
- 6- 8 Glasgefäße für Fermentjoghurt, einfach zu nehmen und zu lagern.
- 7- Mikrocomputer-Steuerungstechnologie für genaue Temperaturregelung;
- 8- Zeitsteuerung und vollautomatische Funktion integriert;
- 9- Tonsignal bei Fertigstellung.

Hinweis vor dem Gebrauch

- 1- Entfernen Sie die Verpackung.
- 2- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.

Verwendung

Verwendungsschritte

I: Joghurt

1-Desinfektionsverfahren: Waschen Sie die Glasbehälter und die Glasbehälterdeckel mit warmem Wasser – NICHT länger als 1 Minute zur Desinfektion KOCHEN. **Vorsicht:** Waschen Sie die Glasbehälter und den Deckel der Glasbehälter nur mit warmem Wasser – NICHT KOCHEN. Waschen Sie den Deckel und den Produktkörper nicht mit abgekochtem Wasser.

2-Mix-Verfahren: Geben Sie die Zutaten in die Glasbehälter im Verhältnis von:

Option 1: 1 l gekühlte Frischmilch + 1 Päckchen Ferment oder 5 % gekühlter reiner Joghurt.

Option 2: 1 l H-Milch + 1 Päckchen Ferment oder 5 % gekühlter reiner Joghurt.

Option 3: 1 l Milch aus Milchpulver + 1 Päckchen Ferment oder 5 % gekühlter reiner Joghurt.

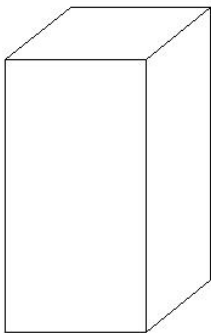
Hinweis: Die Menge des Ferments oder des gekühlten reinen Joghurts ändert sich in gleichem Maße in Abhängigkeit von der Milchmenge.

Vorsichtsmaßnahmen:

(1)- Bitte stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht verfallen sind oder altern.

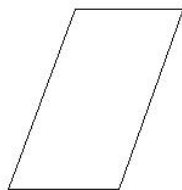
(2)- Die Menge des Ferments entnehmen Sie bitte den Verwendungsanweisungen.

(3)- Wenn die Milch aus Milchpulver hergestellt wird, beachten Sie bitte das angegebene Verhältnis, 400 ml Milchpulver+ 1.100 ml Wasser.

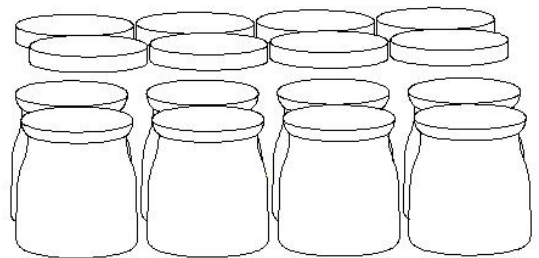


Frischmilch,
Milchpulver

H-Milch,



Ferment oder 5 % gekühlten
reinen Joghurt



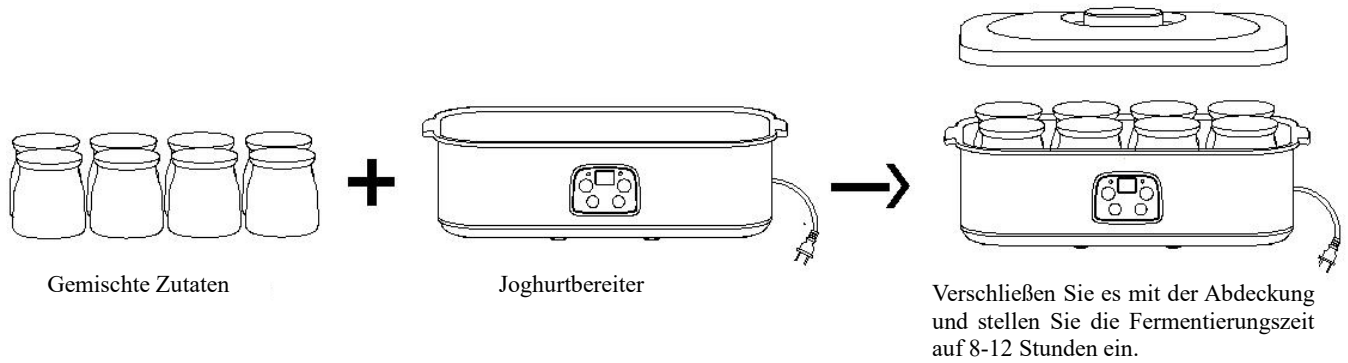
Verwenden Sie gute Ware

3-Ferment

Verfahren: Decken Sie die Glasbehälter mit dem Glasbehälterdeckel ab, wenn die Zutaten gemischt sind, und geben Sie sie in den Fermenttopf, und decken Sie sie mit der oberen Abdeckung ab. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, damit die Fermentierung beginnt. Die Fermentierungszeit muss manuell gesteuert werden. Die Fermentierzeit beträgt etwa 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt würde gerinnen und wie „Tofu“ aussehen. Je länger die Fermentierungszeit ist, desto höher ist der Säuregehalt.

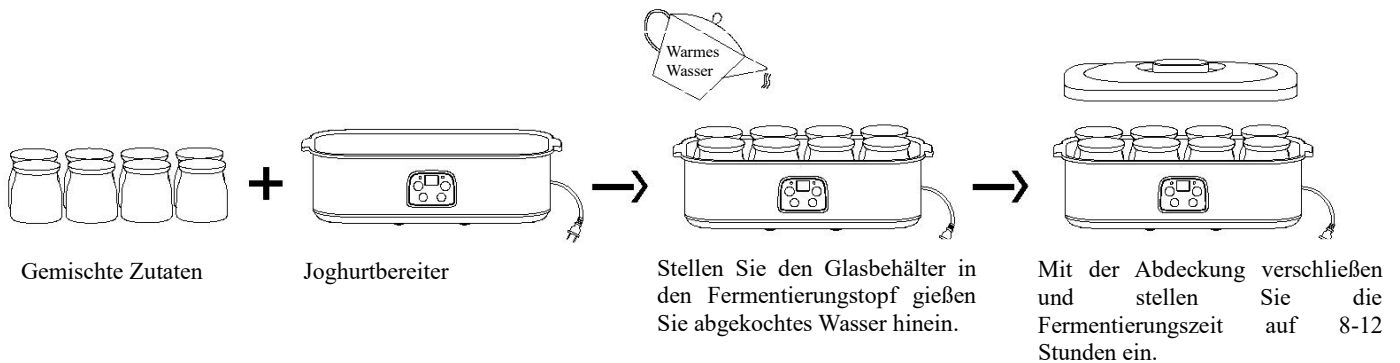
Vorsicht: Die Fermentierungszeit wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Zutaten beeinflusst. Bei

niedrigen Umgebungstemperaturen oder bei Verwendung von gekühlter Milch ist eine längere Zeit erforderlich, die jedoch nicht mehr als 14 Stunden betragen sollte.



Das Verfahren ohne warmes Wasser im Fermentierungstopf

Hinweis: Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Fermentierungstopf geben, damit der Joghurt gleichmäßiger und geschmeidiger wird.

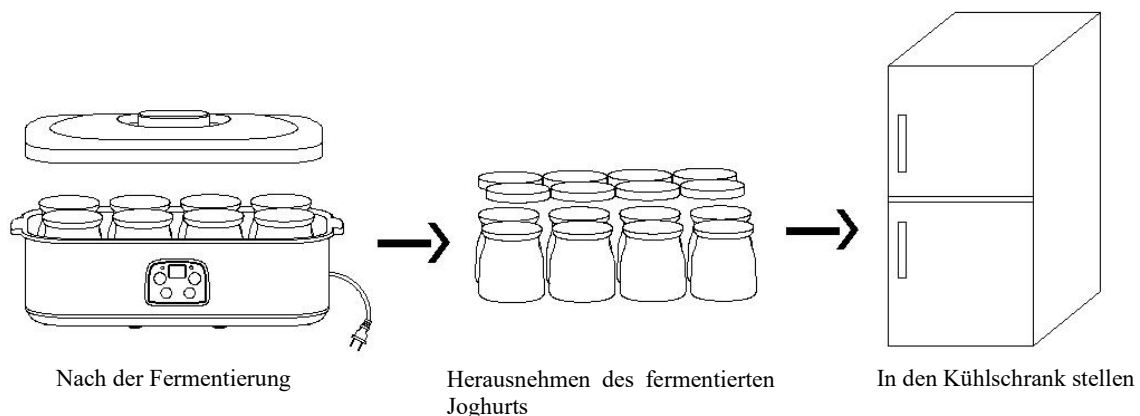


Das Verfahren mit warmem Wassers im Fermentierungstopf

4-Erhaltung der Frische

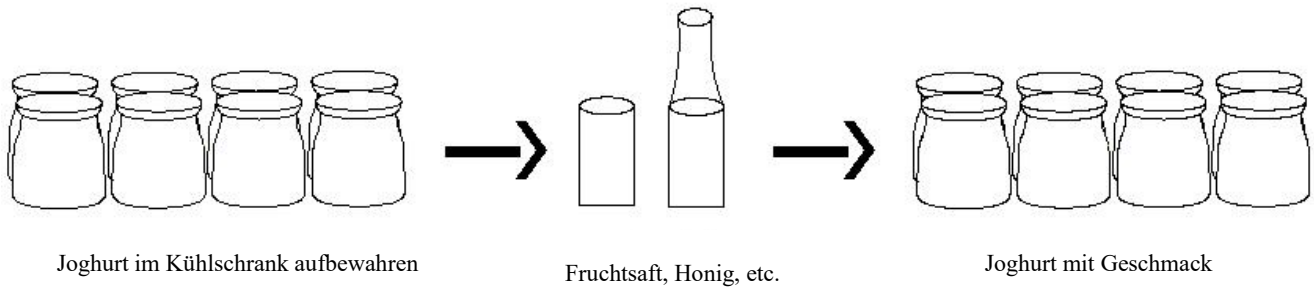
Verfahren: Frisch fermentierter Joghurt ist essbar, aber nicht sehr lecker, wer keine gekühlten Lebensmittel mag, kann ihn zu diesem Zeitpunkt nach dem Abschmecken genießen. Wenn Sie ihn zu diesem Zeitpunkt nicht genießen, können Sie den Behälter mit fermentiertem Joghurt direkt in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlung ist er besonders gut.

Vorsicht: Die Kühlzeit für den Joghurt sollte nicht mehr als 7 Tage betragen. Es wird empfohlen, ihn innerhalb von 3 Tagen zu genießen, da die Aktivierung der Lactobacillus im Joghurt in diesem Zeitraum am größten ist.



5-Geschmack

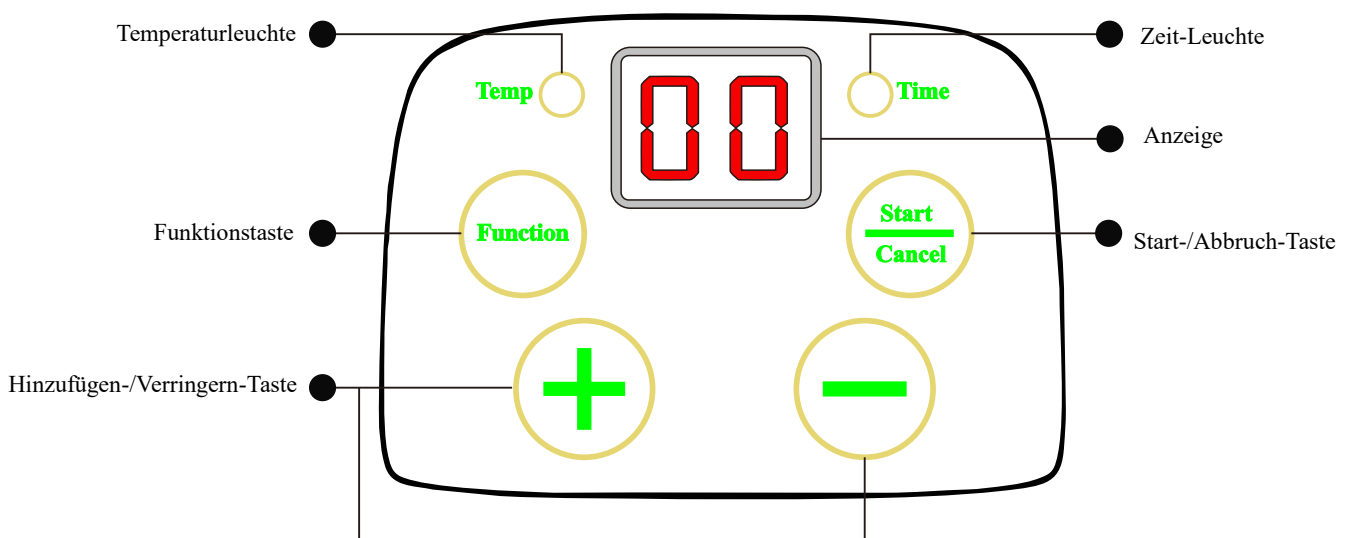
Verfahren: Sie können den Joghurt nach dem Abschmecken mit Fruchtsaft, Fruchtzucker, Honig usw. genießen, wie Sie möchten.



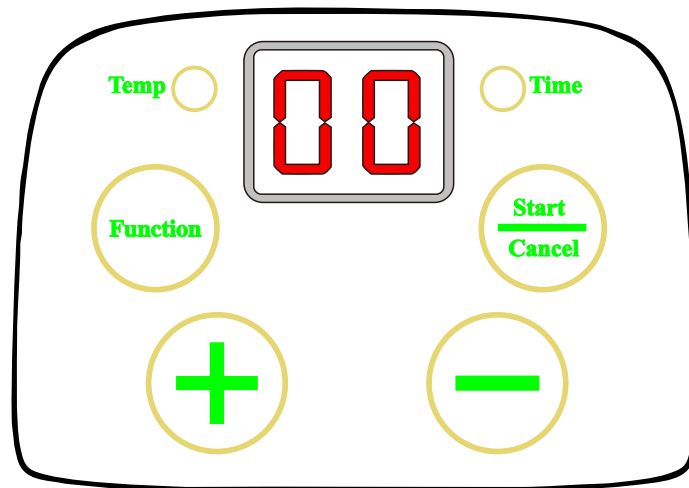
Hinweise:

- 1-Wenn eine große Menge an Gas und Geruch nach der Fermentierung entsteht, deutet dies darauf hin, dass das Wasser oder das Milchpulver verunreinigt war und der Joghurt nicht verzehrt werden kann. Wenn er die Form von Pudding mit gelbem Glanz hat und sauer schmeckt, zeigt dies, dass die Fermentierung gut ist.
- 2-Längere Fermentierungszeit würde eine große Menge an abgesonderter Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) produzieren und ihn ziemlich sauer machen; das ist normal und kein Grund zur Sorge. Sie können die abgesonderte Flüssigkeit separat genießen (da die abgeleitete Flüssigkeit eine Fülle von Nährstoffen enthält, wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder sie mit dem Joghurt mischen und essen.
- 3-Für Kinder wird Vollmilchpulver oder Frischmilch empfohlen. Aber für Dickleibige wird fettarmes oder ent fettetes Milchpulver oder Frischmilch empfohlen. (Die Zugabe von Fruktose zur Milch kann den Fermentierungsablauf beschleunigen, und die abgeschmeckte Milch wird nicht empfohlen).
- 4-Wenn nach dem Verzehr des Joghurts Durchfall oder Magenbeschwerden auftreten, sollten Sie die Menge des Joghurts jeweils auf 100 ml reduzieren und dann schrittweise auf 200-300 ml erhöhen.

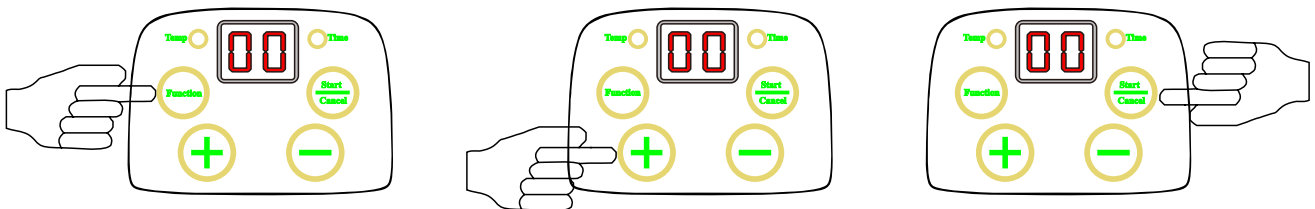
II: Wie Sie die Bedienfläche einstellen.



1. Stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose, die Zahl „8 8“ erscheint wie folgt, mit „di“-Tönen. Und zeigt an, dass der Strom eingeschaltet und der Joghurtbereiter bereit ist.



2. Drücken Sie die Taste „Funktion“, die Temperaturanzeige leuchtet grün und blinkt, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Arbeitstemperatur einzustellen. (Einstellbereich 20°C bis 50°C). Empfohlene Temperatur des Joghurtbereiter um 42°C+3°C.



3. Drücken Sie danach die Taste „Start/Abbrechen“, nachdem die Temperatur eingestellt ist. Die Zeitanzeige leuchtet grün und blinkt, drücken Sie die Taste „+“ „-“, um die Zeit einzustellen. (Einstellbereich 1 Stunde bis 48 Stunden). Die Temperatur des Joghurtbereiters empfiehlt eine Zeit von 6 Stunden bis 8 Stunden.

4. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Start / Abbrechen“ zum starten, wenn die Anzeige „Temp und Zeit“ rot leuchtet, arbeitet der Joghurtbereiter, die Zeit oder Temperatur kann nicht weiter eingestellt werden.

5. Wenn Sie das Gerät zurücksetzen möchten, müssen Sie die Taste „Start/Abbrechen“ länger drücken.

Vorsichtsm

- 1- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
- 2- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen.
- 3- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen herauszuziehen oder einzustecken, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- 4- Dieses Produkt darf nicht in Wasser gewaschen oder eingeweicht werden, da sonst die Leistung beeinträchtigt wird.
- 5- Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht von einem Nicht-Fachmann umgepackt, zerlegt oder repariert wird.
- 6- Verwenden Sie das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer Wärmequelle, da es sonst beschädigt wird oder kaputt geht.
- 7- Wenn das Kabel beschädigt ist, müssen Sie es beim Hersteller oder dem Vertreter austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 8- Achten Sie darauf, dass der Joghurtbereiter an einem Ort aufgestellt wird, der für Kinder unerreichbar ist. Bei unvorsichtigem Berühren der Tasten kann er den Betrieb einstellen.
- 9- **Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen,**

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu verwenden ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wartung und Reparaturen

- 1- Nach der Verwendung müssen Sie den Stecker ziehen und dürfen das Gerät nicht waschen, bevor es abgekühlt ist.
- 2- Sie sollten es rechtzeitig nach dem Gebrauch waschen, da sonst ein merkwürdiger Geruch entsteht.
- 3- Bürsten Sie es nicht mit Bananenöl, Benzin, Reinigungsmittel, harten Bürsten und Edelstahlwolle usw.
- 4- Achten Sie darauf, die äußere Abdeckung nicht einzuweichen oder zu besprühen. Sie können sie mit einem weichen, feuchten Tuch (nicht zu nass) abwischen.
- 5- Wenn die Produkte längere Zeit nicht verwendet werden, reinigen Sie sie bitte und verpacken Sie sie in einem Karton, und stellen Sie sie an einen belüfteten und trockenen Ort, damit sie nicht durch Feuchtigkeit beeinträchtigt werden.

Analvse zu häufig gestellten Fragen

- 1-Anzeigerleuchte oder die Zahl ist nicht hell. a, Ist der Strom abgeschaltet? b, Ist das Kabel in die Steckdose eingesteckt? c, Ist die Steckdose im AUS-Status?
- 2-Die Milch fermentiert nach Fertigstellung nicht zu Joghurt: a, Ist die Zeit zu kurz eingestellt? b, Ist die Raumtemperatur oder die Milchttemperatur zu niedrig? (wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängern Sie die Arbeitszeit entsprechend)
- 3-Der eigentümliche Geruch des Joghurts ist nach der Fertigstellung zu stark: a, Ist die Zeit zu lang eingestellt? b, Sind die Zutaten verfallen oder gealtert.

Hinweise: Wenn die Störung nach der obigen Analyse immer noch nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Firma oder unseren Vertriebspartner. Es ist einem Nicht-Fachmann untersagt, das Produkt zu demontieren.

Spezifikationen

Name des Produkts	Joghurtbereiter
Modell	800-089V90 (SNJ-159B)
Typ	Automatischer Joghurtbereiter
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50Hz
Nennkapazität	8 Glasgefäße mit 1.440 ml
Nennleistung	25W
Außenabmessungen (Länge × Breite × Höhe)	368X190X145mm



IN230300411V03_ES

800-089V90

YOGURTERA



IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEER
DETENIDAMENTE.

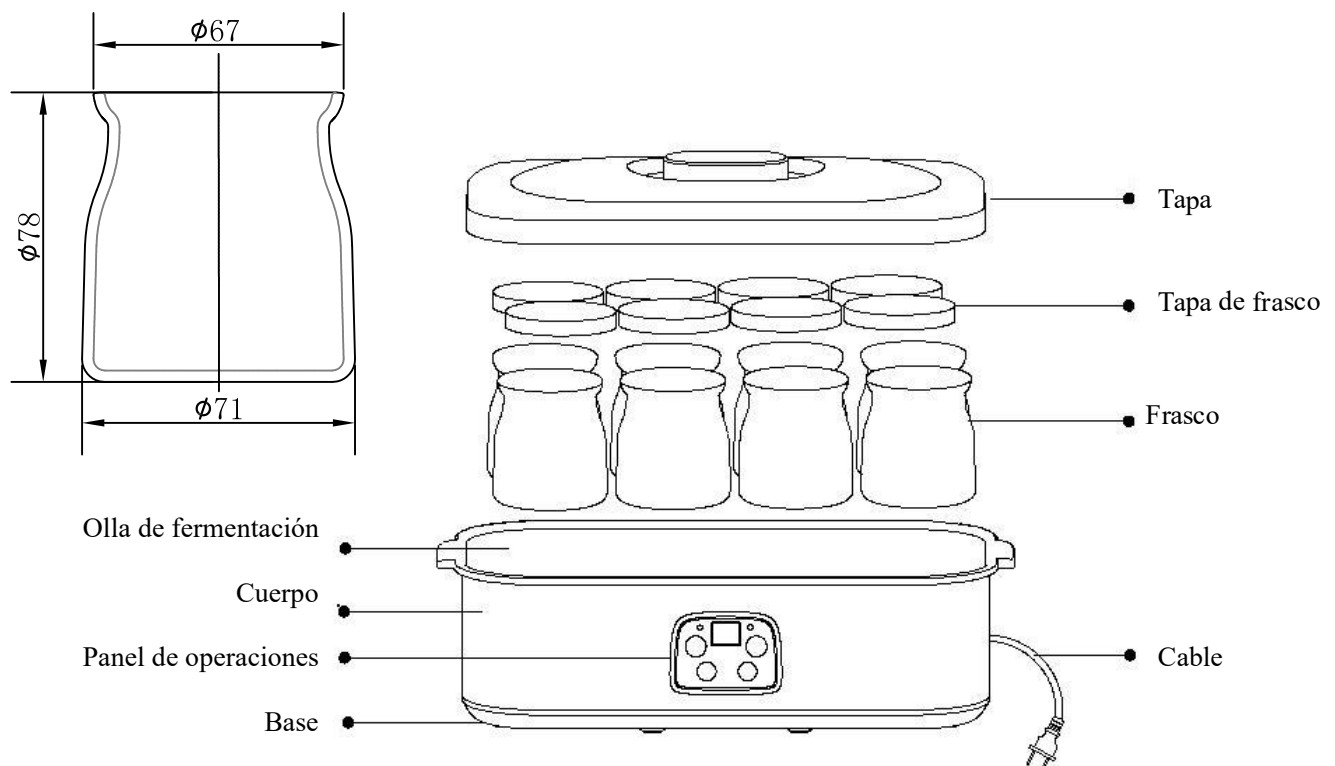
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Introducción

Gracias por seleccionar y utilizar la yogurtera.

Este producto se caracteriza por su novedosa apariencia, línea suave y hermosa forma; con la tecnología CTP (Coeficiente de Temperatura Positivo), puede controlar la temperatura con precisión para hacer el yogur más delicioso en sabor. Indicación clara del estado, operación simple, seguridad y ahorro de energía, cómodo y rápido. El uso del producto no produce ninguna contaminación y se ajustan a las normas sanitarias nacionales. Este producto sólo se limita al uso de hogar o lugar similar.

Nombre y Despiece de las Piezas



Características

- 1- Diseño elegante y apariencia hermosa;
- 2- Estructura especial que puede transmitir el calor uniforme y mantener la activación de lactobacillus;
- 3- A través de la tapa superior y la tapa del recipiente transparentes, puede observar el estado de fermentación;
- 4- La tecnología CTP garantiza la temperatura constante y operación segura; y con la baja potencia de 25W puede ahorrar costos;
- 5- Diseño de contenedor de frescura en forma de caja, evitando que el yogur se contamine antes de beber;
- 6- 8 frascos de vidrio para fermentar yogur, fáciles de tomar y almacenar.
- 7- Con la tecnología de control de microcomputadora, puede controlar la temperatura precisamente;
- 8- Función de temporización y automatización completa incorporada;
- 9- Emite mensaje de sonido cuando termine.

Aviso Antes del Uso

- 1- Desenvuelva sus paquetes.
- 2- Compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta de características coincide con su voltaje utilizado.

Pasos de Operación

1: Yogur

1-Método de Desinfección: Lave los frascos y la tapa de los frascos con agua tibia- NO HIERVA más de 1 minuto para la desinfección. **Precaución:** Lave los frascos y la tapa de los frascos únicamente con agua tibia- NO HIERVA. No lave la tapa superior y el cuerpo del producto con agua hervida.

2-Método de mezcla: Coloque los materiales en los frascos en la proporción de:

Opción 1: 1L de leche fresca refrigerada + 1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 2: 1L de leche pura sellada Asepsis + 1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 3: 1L de leche elaborada con leche en polvo + 1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

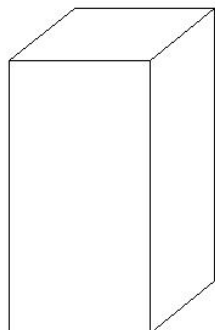
Nota: la cantidad de fermento o yogur puro refrigerado cambiará en igual proporción dependiendo de la cantidad de leche.

Precauciones:

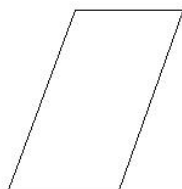
(1)- Asegúrese de que los materiales no estén vencidos o degenerativos.

(2)- Por favor refiérase a las instrucciones de operación para definir la cantidad del fermento.

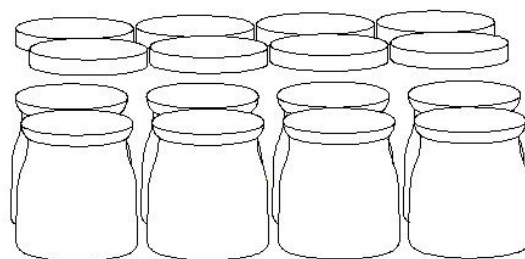
(3)- Si la leche está hecha de leche en polvo, por favor refiérase a la proporción indicada: 400ml de leche en polvo + 1100ml de agua.



Leche fresco, leche puro,
leche en polvo



Fermento o 5% de yogur
puro refrigerado

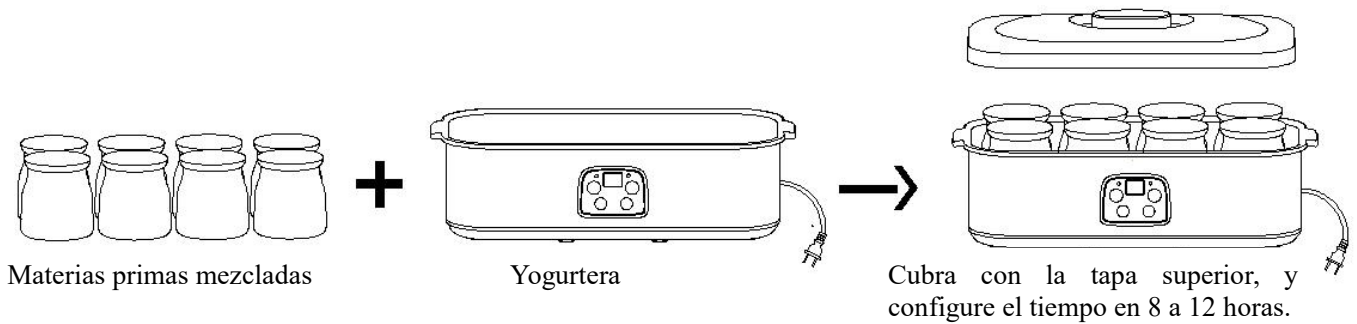


Distribuirlos en frascos

3-Fermento

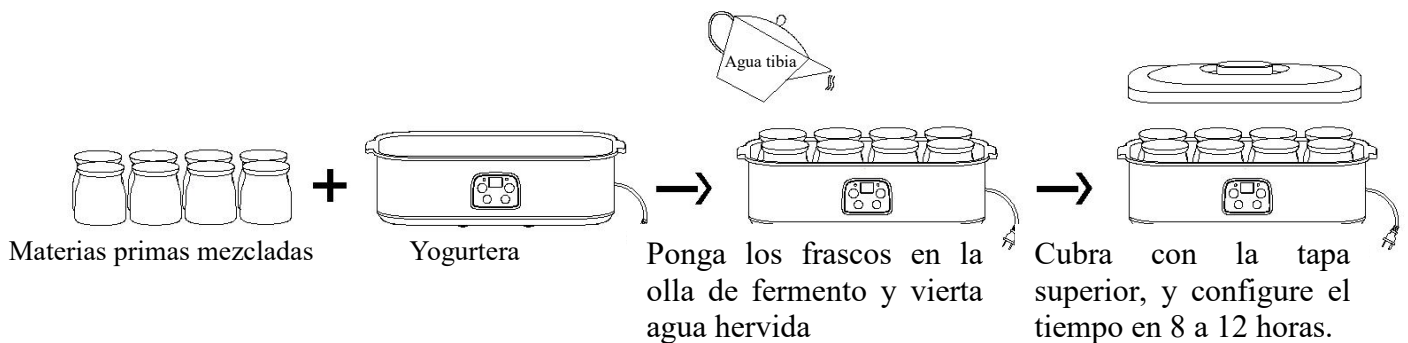
Método: Cubra los frascos con la tapa del frasco cuando las materias primas estén mezcladas, y póngalos en la olla de fermentación, y cúbrala con la tapa superior. Enchufe y pulse el interruptor de encendido para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación tiene que ser controlado manualmente. El tiempo de fermentación es de unas 6-8 horas. El yogur terminado se coagulará y tendrá un aspecto de "cuajada de judías". Cuanto más largo sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

Precaución: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura circundante y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, se necesita más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche refrigerada, pero no debe ser superior a 14 horas.



El método de no poner agua tibia en la olla de fermentación

Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la igualdad de transmisión de calor, puede poner un poco de agua tibia en la olla de fermentación para que el yogur sea más uniforme y suave.

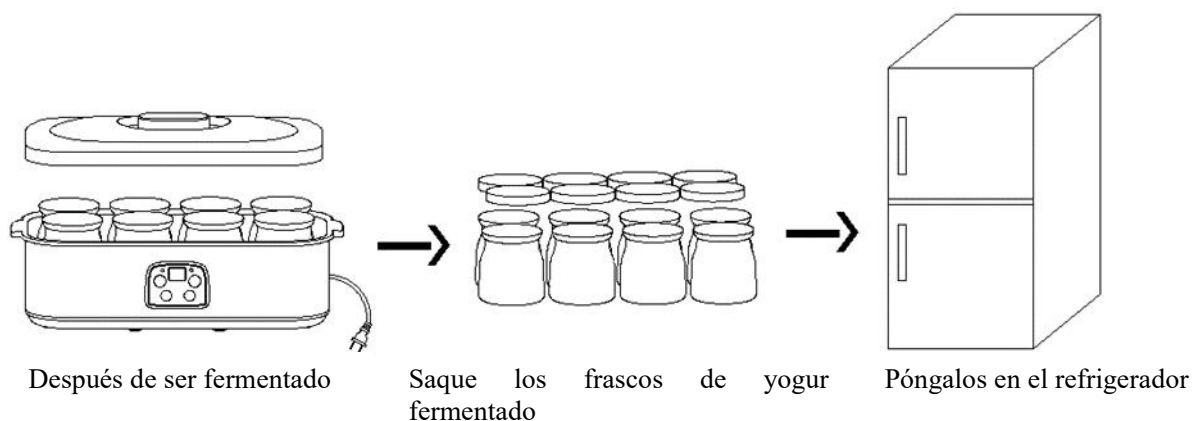


El método de poner agua tibia en la olla de fermentación

4- Mantener la frescura

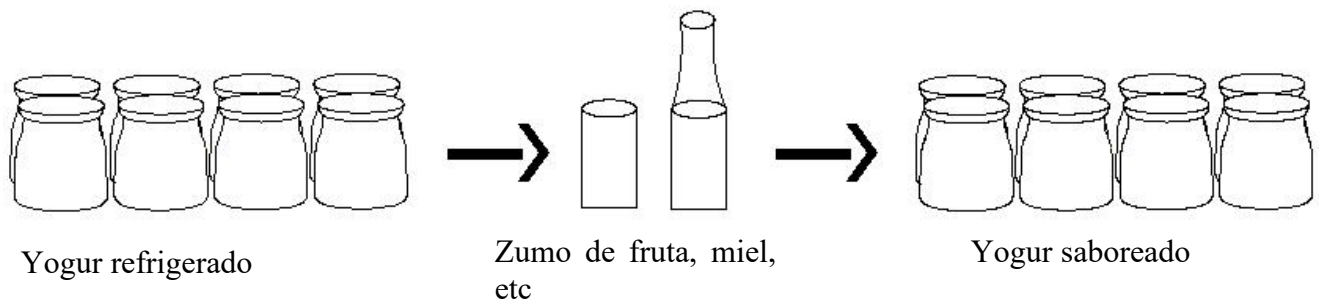
Método: El yogur recién fermentado es comestible pero no muy delicioso, quienes no les gusten los alimentos refrigerados pueden disfrutarlo en este momento después de saborearlo. Si no lo disfruta en este momento puede poner el recipiente con yogur fermentado en el refrigerador directamente. El sabor será muy bueno después de haber sido refrigerado.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda que lo disfrute dentro de los 3 días ya que la activación de lactobacillus en el yogur es la más alta en este período de tiempo.



5-Sabor

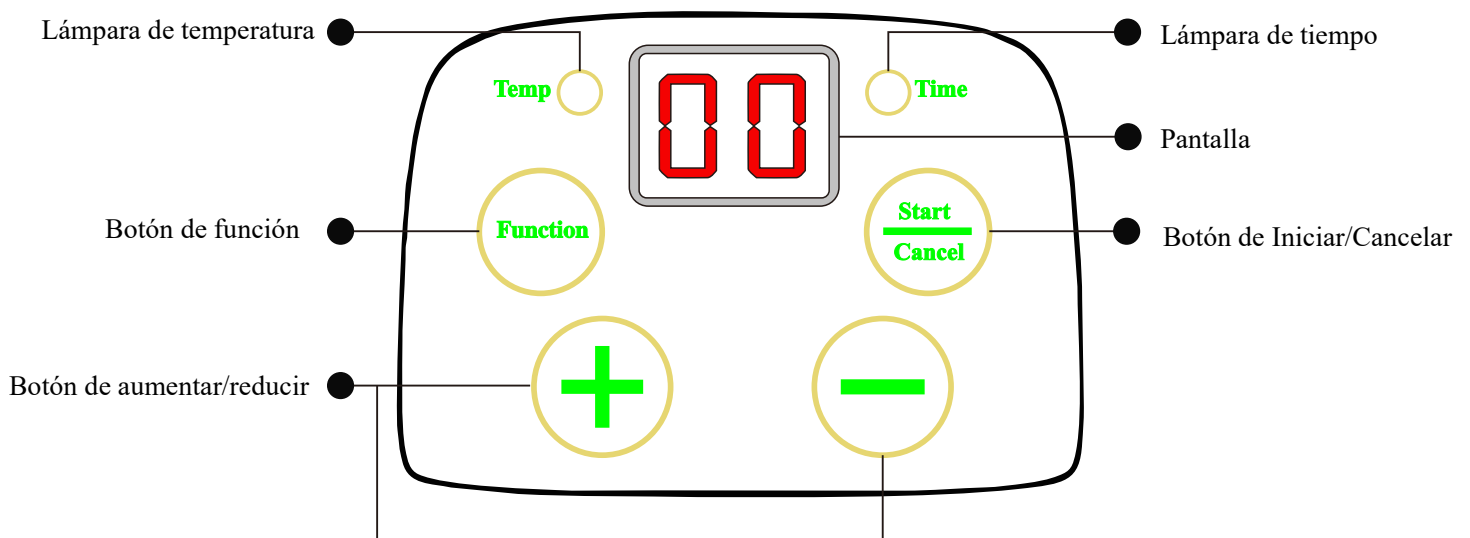
Método: Puede disfrutar del yogur después de saborearlo con zumo de frutas, fructosa, miel, etc. a su gusto.



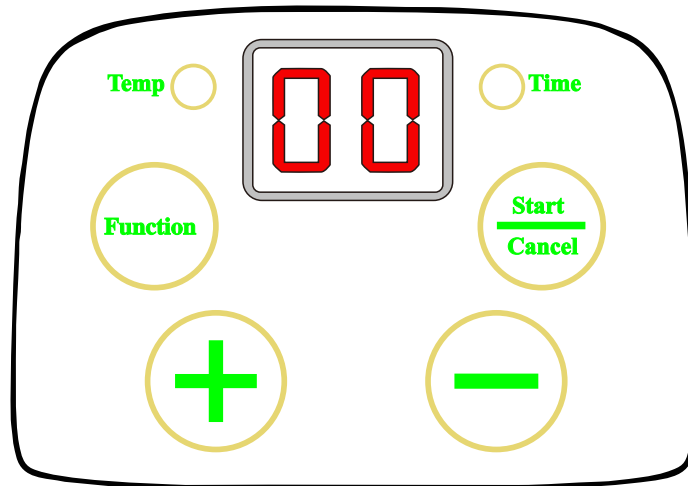
Notas:

- 1-Si se produce una gran cantidad de gas y hedor después de fermentar, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede comer. Si el yogur es de forma de pudín con brillo amarillo y tiene un sabor agrio, indica que la fermentación es buena.
- 2-Un tiempo de fermentación más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría bastante ácido; eso es normal y no tiene que preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur.
- 3- En cuanto a los niños, se recomienda la leche entera en polvo o la leche fresca. Pero para las personas gordas, se recomienda la leche en polvo baja en grasa o desengrasada o la leche fresca. (Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación y no se recomienda la leche saboreada).
- 4- Si aparece diarrea o malestar estomacal después de tomar el yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200-300 ml.

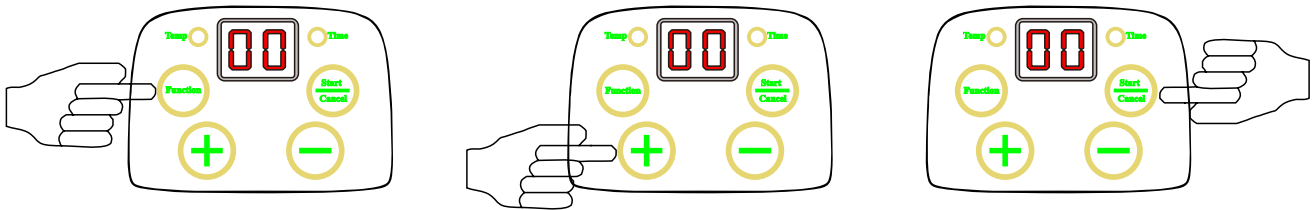
II: Cómo configurar el panel de control.



1. Enchufe el cable en la toma de pared, los números "8 8" aparecerán de la siguiente manera y se emitirá un sonido de "bip".
Lo que indica que la alimentación está encendida y la máquina de yogur está lista para el uso.



2. Presione la tecla de "Función", la luz indicadora de temperatura se volverá verde y parpadeará, presione las teclas de "+" y "-" para configurar la temperatura de trabajo. (El rango de configuración es de 20°C ~ 50°C). Se recomienda configurar la temperatura de la máquina de yogur a unos 42°C + 3°C



3. Luego presione la tecla de "Iniciar/cancelar" después de configurar la temperatura. La luz indicadora de tiempo se volverá verde y parpadeará, presione las teclas de "+" y "-" para configurar el trabajo de trabajo. (El rango de configuración es de 1 hora~48 horas). Se recomienda configurar el tiempo de trabajo de la máquina de yogur a las 6 horas~8 horas.

4. Una vez completada la configuración, presione la tecla de "Iniciar/cancelar" para iniciar la máquina de yogur, cuando las luces indicadoras de "Temperatura" y "Tiempo" se iluminen en color rojo, lo que significa que la máquina de yogur está funcionando, ya no puede configurar la temperatura o el tiempo.

5. Si usted desea reiniciar la máquina de yogur, debe presionar prolongadamente la tecla de "Iniciar/cancelar".

Precauciones

- 1- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que utiliza.
- 2- No utilice esta máquina cerca de artículos inflamables.
- 3- Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario puede resultar en un choque eléctrico.
- 4- Está prohibido lavar este producto o remojarlo en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
- 5- Asegúrese de no volver a embalar, desmontar o reparar el producto por una persona que no tiene conocimientos sobre aparatos eléctricos.
- 6- No use el producto en un lugar inestable o húmedo, o cerca de otra fuente de calor, de lo contrario será dañado o averiado.
- 7- Si el cable está dañado, debe comprar un nuevo al fabricante o al distribuidor, para no causar peligro.
- 8- Asegúrese de que la yogurtera esté colocada donde el niño no pueda alcanzarla. Puede dejar de trabajar si toca las teclas sin cuidado.

- 9- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Mantenimiento y Reparaciones

- 1- Debe quitar el enchufe después de su uso y no lave la máquina antes de que se enfríe.
- 2- Debe lavarlo a tiempo después de su uso, o parecería el olor peculiar.
- 3- No lo cepille con aceite de plátano, gasolina, abstergente, cepillo duro, bola de acero inoxidable, etc.
- 4- Asegúrate de no mojar ni duchar la tapa exterior. Puede limpiarla con un paño suave húmedo (no demasiado húmedo).
- 5- Cuando los productos no se utilicen durante mucho tiempo, límpielos y empáquelos en una caja, y colóquelos en un lugar ventilado y seco para que no se vean afectados por la humedad.

Análisis de Preguntas Frecuentes

- 1-La lámpara indicadora o el número no iluminan. a、 ¿Se ha cortado el suministro eléctrico? b、 ¿Se ha enchufado el cable a la toma? c、 ¿Está el enchufe en estado APAGADO?
- 2-La leche no se fermenta para ser yogur una vez terminada: a、 ¿El tiempo fijado es demasiado corto? b、 ¿La temperatura interior o la temperatura de la leche es demasiado baja? (si la temperatura es demasiado baja, prolongar el tiempo de funcionamiento apropiadamente))
- 3- El olor peculiar del yogur es demasiado denso una vez terminada: a、 ¿El tiempo fijado es demasiado largo? b、 ¿Es la materia prima vencida o degenerativa?

Notas: Si el problema aún no se puede eliminar después del análisis anterior, comuníquese con nuestra empresa o nuestro distribuidor. Se prohíbe desmontar el producto por una persona que no tiene conocimiento sobre el producto.

Especificaciones

Nombre del Producto	Yogurtera
Modelo	800-089V90 (SNJ-159B)
Tipo	Yogurtera Automática
Voltaje Nominal	220-240V~
Frecuencia Nominal	50Hz
Capacidad Nominal	8 frascos de vidrio con1440ML
Potencia Nominal	25W
Dimensión Exterior (Longitud × Anchura × Altura)	368X190X145mm



IN230300411V03_PT

800-089V90

IOGURTEIRA



IMPORTANTE, REter PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER ATENTAMENTE

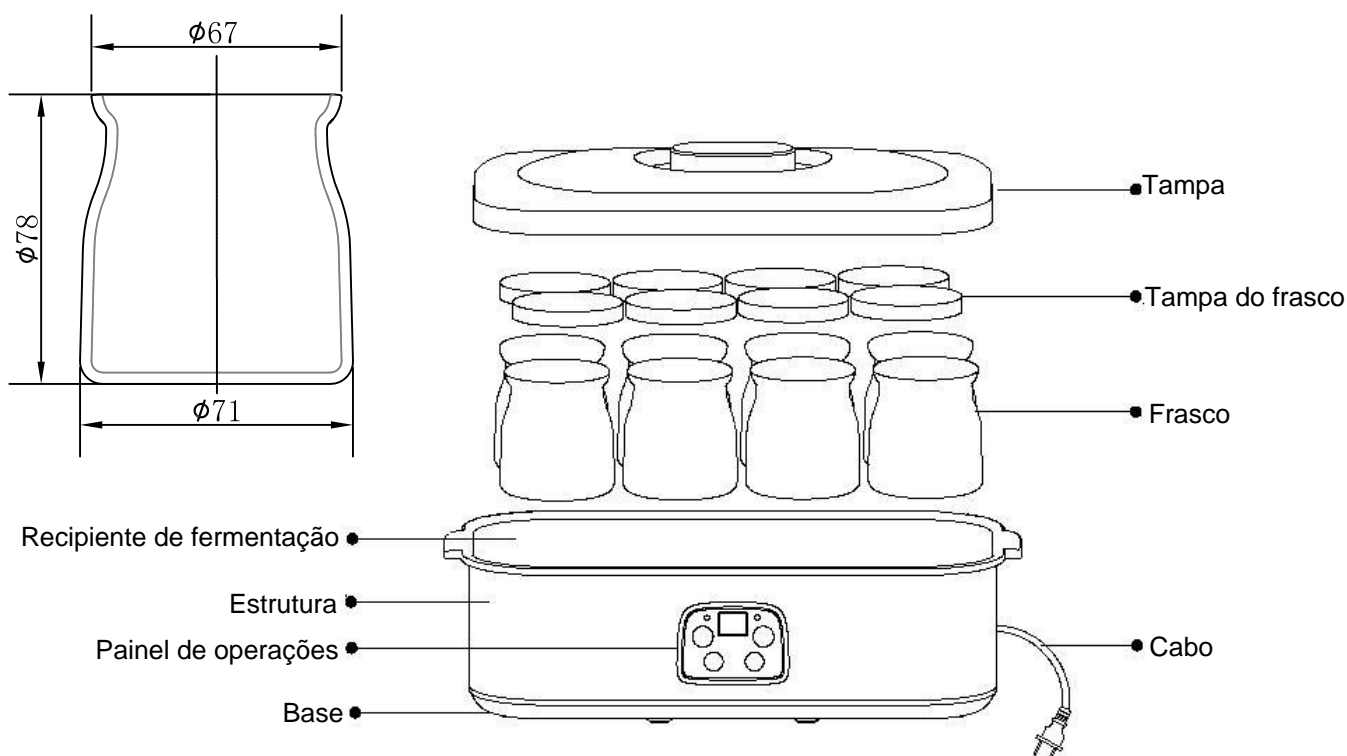
MANUAL INSTRUÇÕES

Introdução

Obrigado por seleccionar e utilizar a iogurteira SNJ-159B.

Este produto apresenta aspecto inovador, linha suave e forma bonita; com tecnologia CTP (Positive Temperature Coefficient), pode controlar a temperatura com precisão para tornar o iogurte mais delicioso no sabor. Indicação clara do estado, operação simples, segurança e economia de energia, conveniente e rápida. A utilização do produto não produz qualquer poluição e está em conformidade com as normas sanitárias nacionais. Este produto limita-se apenas ao uso doméstico ou local similar.

Nomes das Peças



Características

- 1-Estrutura especial que pode transmitir calor de forma uniforme e manter a activação de lactobacillus.
- 2-Através da tampa superior transparente e da tampa do recipiente, é possível observar o estado de fermentação.
- 3-A tecnologia CTP assegura uma temperatura constante e um funcionamento seguro, e com a baixa potência de 25 W, podendo assim economizar.
- 4-Desenho de contentor de frescura em forma de caixa, evitando a contaminação do iogurte antes de beber.
- 5-Contém 8 frascos de vidro fáceis de utilizar e armazenar.
- 6-Com tecnologia de controlo por microcomputador, pode controlar a temperatura precisa.
- 7-Função de temporizador e autoção incorporada.
- 8-Emite uma mensagem sonora quando terminado.

Aviso antes da utilização

1-Desembrulhe.

2-Verificar se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem utilizada.

Como utilizar

Passos da operação

: Iogurte

1. Método de Desinfecção: Lavar os frascos e as tampas em água morna. Aviso: Lave os fracos e suas respectivas tampas somente com água morna, NÃO FERVA. Não lave a estrutura da máquina nem a tampa com água morna.

2. Método de Mistura: Coloque os ingredientes no fracos em uma proporção de:

Opção 1: 1L de leite fresca + 1 pacote de ferment ou 5% de iogurte puro refrigerado.

Opção 2: 1L de leite assepsia pura e selada + 1 pacote de fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado.

Opção 3: 1L de leite em pó + 1 pacote de fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado.

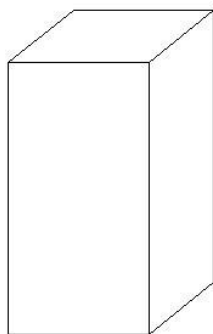
Nota: a quantidade de fermento ou iogurte puro refrigerado mudará na mesma proporção, dependendo da quantidade de leite.

Precauções:

(1)- Assegurar-se de que os materiais não estão vencidos ou degenerativos.

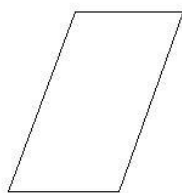
(2)- Consulte as instruções de funcionamento para definir a quantidade de fermento.

(3)- Se o leite for feito a partir de leite em pó, consultar a proporção indicada: 400ml de leite em pó + 1100ml de água.

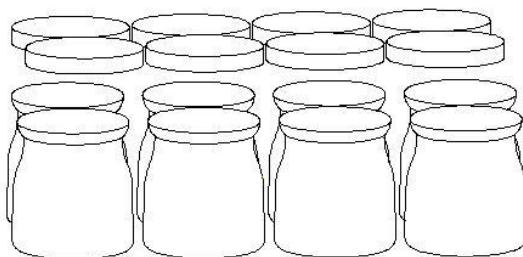


Leite fresco, leite puro, leite em pó

+



Fermento ou iogurte refrigerado puro a 5%

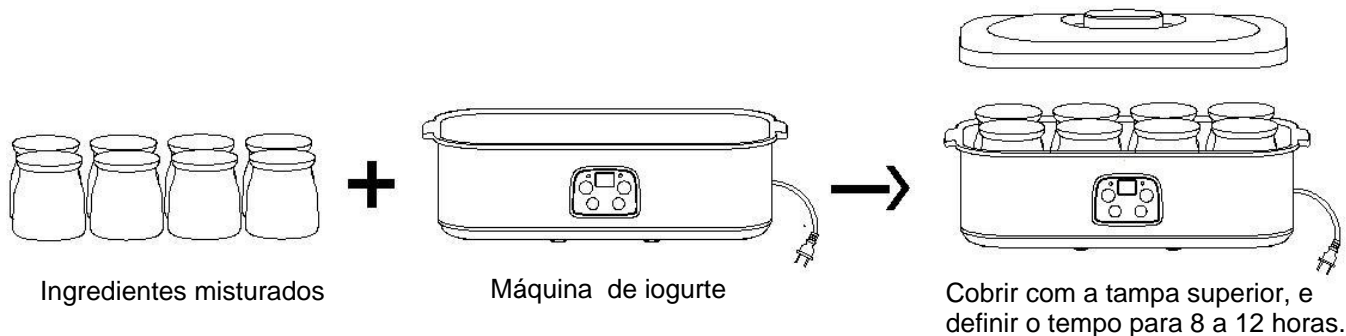


Distribuí-los em frascos

3-Fermentação

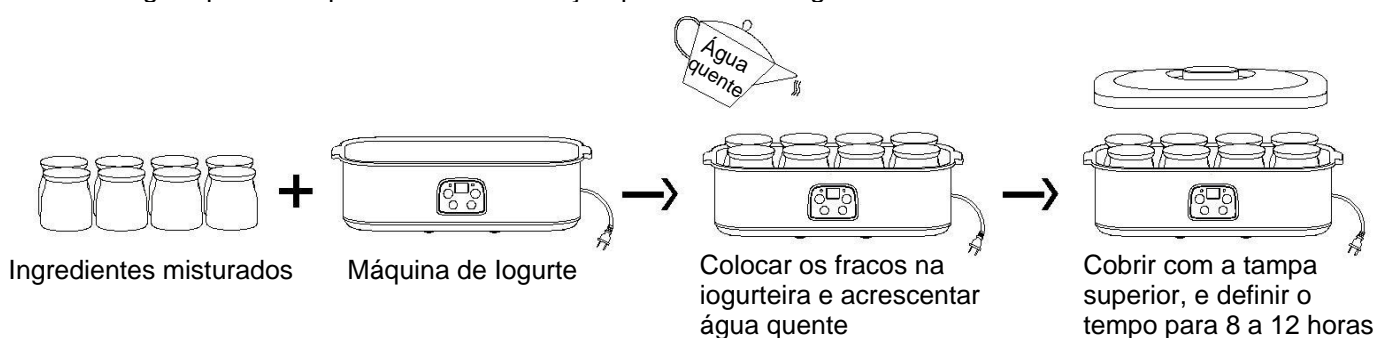
Método: Cobrir os frascos com a tampa depois de misturar os ingredientes e colocá-los no recipiente de fermentação, e cobri-lo com a tampa superior. Ligar e pressionar o interruptor de alimentação para iniciar a fermentação. O tempo de fermentação tem de ser controlado manualmente. O tempo de fermentação é de cerca de 6-8 horas. O iogurte acabado coagulará e terá uma aparência de "coalhada de feijão". Quanto maior for o tempo de fermentação, maior será a acidez.

Cuidado: O tempo de fermentação será afectado pela temperatura circundante e pela temperatura dos ingredientes. Portanto, é necessário mais tempo se a temperatura ambiente for baixa ou se for utilizado leite refrigerado, mas não por mais de 14 horas.



O método de não colocar água morna no recipiente de fermentação

Nota: Para encurtar o tempo de fermentação e melhorar a igualdade da transferência de calor, pode-se colocar água quente na panela de fermentação para tornar o iogurte mais uniforme e macio.

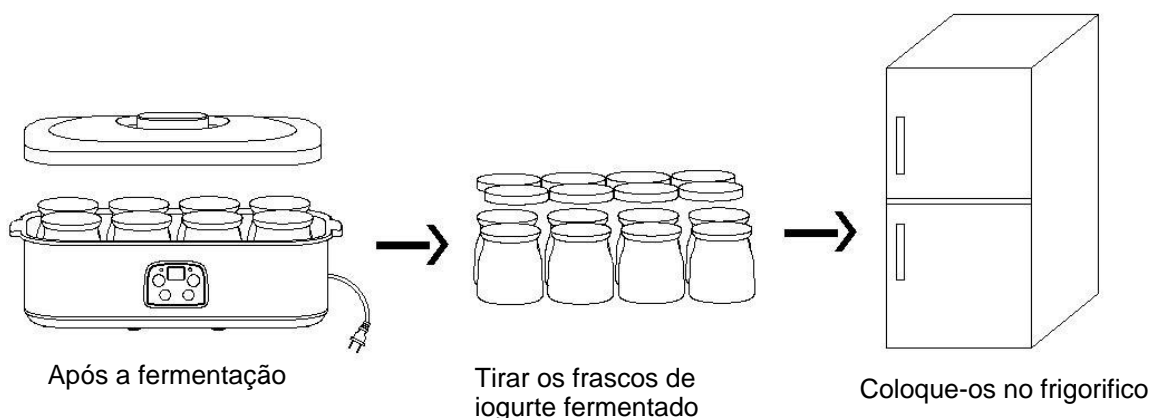


O método de colocação de água quente no recipiente de fermentação

4-Mantendo a frescura

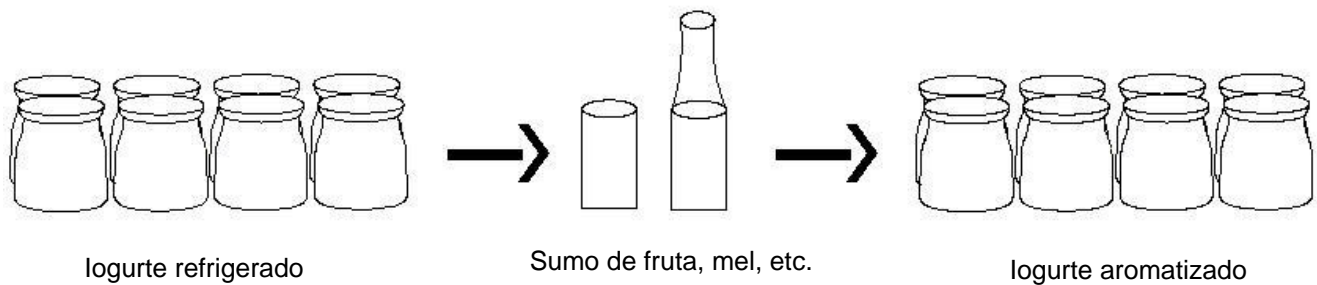
Método: O iogurte recém fermentado é comestível mas não muito delicioso, aqueles que não gostam de comida refrigerada podem apreciá-lo neste momento depois de o provarem. Se não gostar neste momento, pode colocar o recipiente com iogurte fermentado directamente no frigorífico. O sabor será muito bom depois de ter sido refrigerado.

Cuidado: O tempo de refrigeração do iogurte não deve exceder 7 dias. Recomenda-se que o desfrute dentro de 3 dias, uma vez que a activação do lactobacillus no iogurte é a mais elevada neste período de tempo.



5-Sabor

Método: Pode desfrutar do iogurte depois de o aromatizar com sumo de fruta, frutose, mel, etc., como quiser.



Notes :

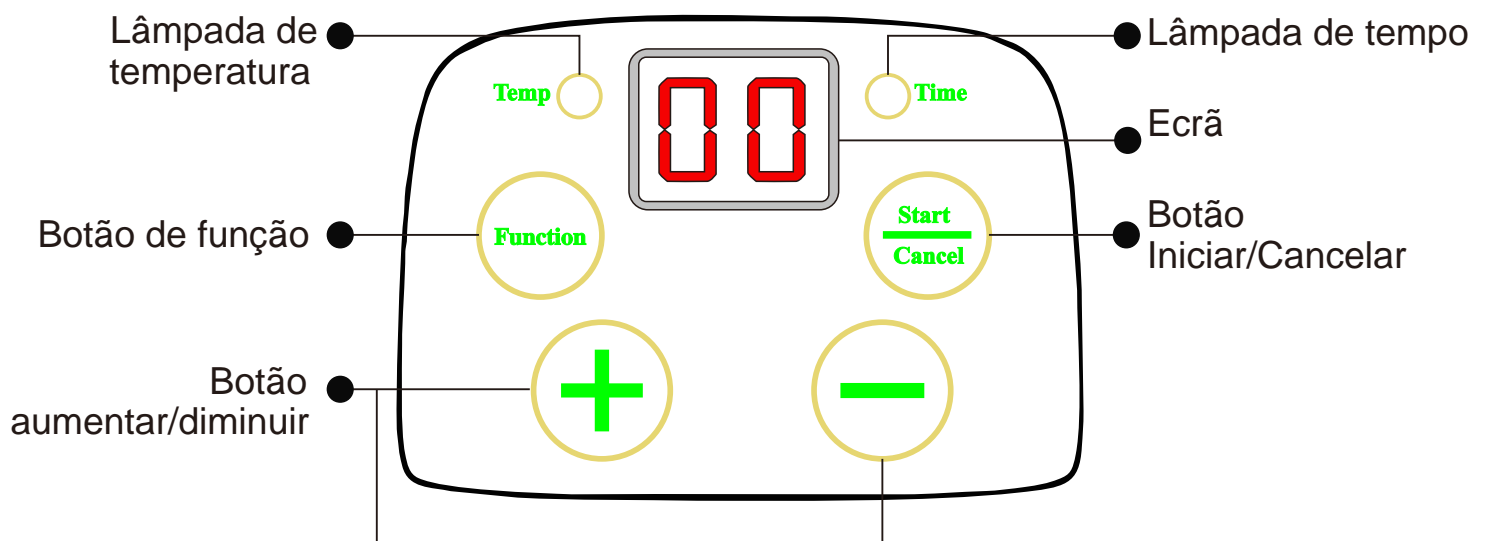
1-Se uma grande quantidade de gás e mau cheiro for produzida após a fermentação, indica que a água ou leite em pó está contaminada e que o iogurte não pode ser consumido. Se o iogurte for em forma de pudim com um brilho amarelo e tiver um sabor azedo, indica que a fermentação é boa.

2-Um tempo de fermentação mais longo produziria uma grande quantidade de líquido subproduto (líquido amarelado) e torná-lo-ia bastante ácido; isto é normal e nada com que se preocupar. Pode desfrutar do líquido subproduto separadamente (uma vez que o líquido subproduto contém muitos nutrientes, tais como ácido láctico, vitamina B, etc.) ou misturá-lo com o iogurte.

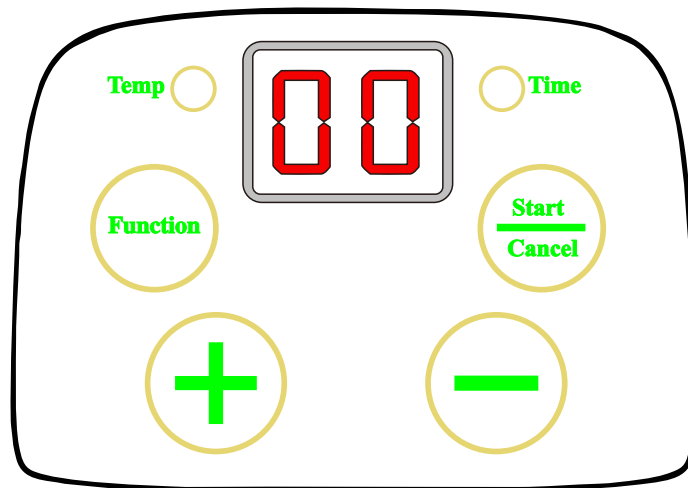
3-Para crianças, recomenda-se leite inteiro em pó ou leite fresco. Mas para pessoas acima do peso recomenda-se leite em pó ou leite fresco magro ou desengordurado (a adição de frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação e leite aromatizado não é recomendado).

4-Se ocorrer diarreia ou perturbação gástrica depois de tomar o iogurte, deve reduzir a quantidade de iogurte para 100 ml de cada vez e depois aumentar gradualmente para 200-300 ml.

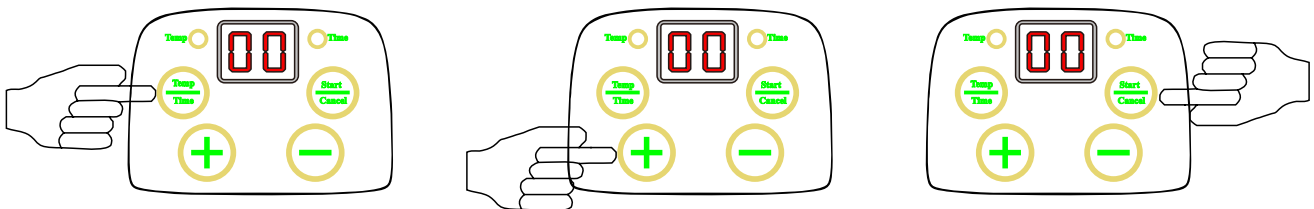
: Como configurar o painel de controlo.



1-Ligar o cabo à tomada de parede, o visor mostrará o número "88" como se segue, com sons "di". Isto indica que a energia está ligada e que a máquina de iogurte está pronta.



2-Prima a tecla "Função" para escolher a função, a lâmpada de temperatura acender-se-á, prima a tecla "+ -", poderá definir a temperatura de trabalho para fazer iogurte ou vinho de arroz (faixa de ajuste 20°C ~ 50°C). A temperatura para fazer iogurte é de cerca de 42°C± 3°C.



3-Depois premir o botão "iniciar/cancelar" após a temperatura ter sido definida. Prima o botão "+ -", poderá definir o tempo de trabalho (Definir intervalo 8h ~ 48h). Após o tempo definido, premir o botão "iniciar / cancelar", a lâmpada "tempo" acende-se e a máquina começa a funcionar. Se quiser cancelar o trabalho, prima o botão "iniciar/cancelar" durante um período de tempo mais longo.

Precauções

- 1- Certifique-se de que a voltagem nominal é a mesma que está a utilizar.
- 2- Não utilizar esta máquina perto de artigos inflamáveis.
- 3-É proibido remover ou inserir a ficha com as mãos molhadas, caso contrário pode ocorrer um choque eléctrico.
- 4-É proibido lavar este produto ou mergulhá-lo em água, caso contrário, o seu desempenho será afectado.
- 5-Certificar-se de que o produto não é reembalado, desmontado ou reparado por uma pessoa que não tenha conhecimentos sobre aparelhos eléctricos.
- 6-Não utilizar o produto num local instável ou húmido, ou perto de outra fonte de calor, caso contrário, será danificado ou avariado.
- 7-Se o cabo for danificado, deve ser comprado um novo ao fabricante ou ao revendedor, a fim de não causar perigo.
- 8-Certifique-se de que a máquina de iogurte é colocado onde a criança não pode chegar. Pode deixar de funcionar se tocar descuidadamente nos botões
- 9-Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.**

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Manutenção e Reparação

- 1- Deve remover a ficha após a utilização e não limpar a máquina antes de está arrefecer.
- 2- Deve limpá-la a tempo após a sua utilização, ou o cheiro peculiar aparecerá.
- 3-Não limpar com produtos abrasivos e nem com escova rígida, bola de aço inoxidável, etc.
- 4-Certificar-se de não molhar a cobertura exterior. Pode limpá-la com um pano macio e húmido (não muito molhado).
- 5-Quando os produtos não forem utilizados durante muito tempo, limpá-los e embalá-los numa caixa, e colocá-los num local ventilado e seco para que não sejam afectados pela humidade.

Perguntas Frequentes

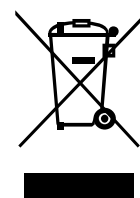
1. A lâmpada indicadora não se ilumina:
O fornecimento de energia foi cortado?
O cabo foi ligado à tomada?
A ficha de alimentação está no estado OFF?
2. O leite não é fermentado para ser iogurte quando terminado:
O tempo definido demasiado curto?
A temperatura interna ou temperatura do leite demasiado baixa? (se a temperatura for demasiado baixa, prolongar adequadamente o tempo de funcionamento)
3. O cheiro peculiar do iogurte é demasiado denso quando terminado:
O tempo definido demasiado longo?
Os ingredientes estavam vencidos?

Notas: Se o problema ainda não puder ser eliminado após a análise acima, por favor contacte a nossa empresa ou o nosso distribuidor. É proibido desmontar o produto por uma pessoa que não tenha conhecimento sobre o produto.

Especificações

Nome do produto	logurteira
Modelo	800-089V90 (SNJ-159B)
Tipo	logurteira automática
Tensão Nominal	220-240V~
Frequência Nominal	50Hz
Capacidade Nominal	8 frascos de vidro com1440ML
Potência Nominal	25W
Medidas (Comprimento x Largura x Altura)	368X190X145mm

YOGURTIERA



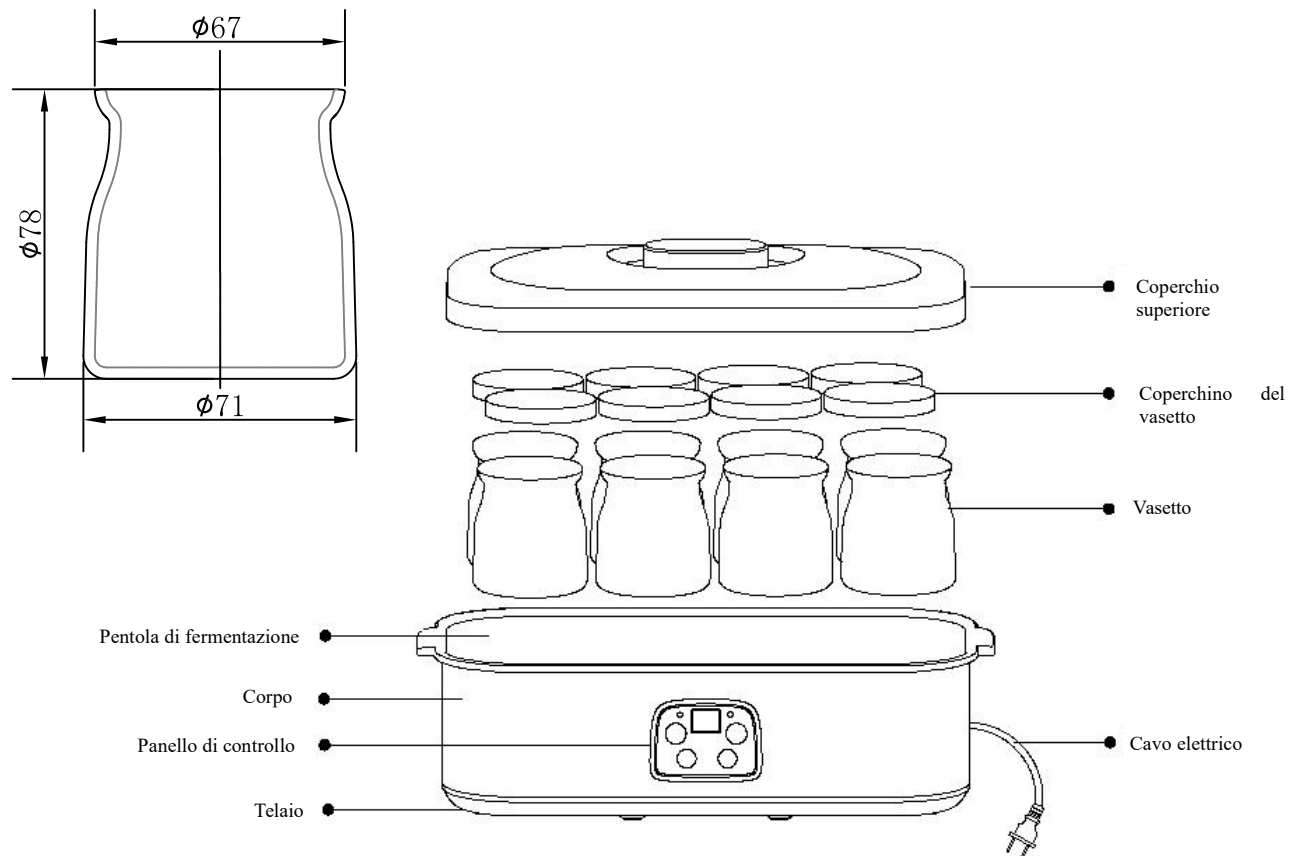
IMPORTANTE, LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE
D'ISTRUZIONE PER UN USO FUTURO

Introduzione

Grazie per aver scelto e utilizzato la Yogurteria.

Questo prodotto è dotato di un aspetto nuovo, una linea liscia e una bella forma; con la tecnologia PTC (Coefficiente di temperatura positivo) che controlla accuratamente la temperatura per rendere lo yogurt più delizioso nel gusto. Lo stato si indica chiaramente, e il funzionamento è semplice con le caratteristiche di sicurezza, efficienza energetica e convenienza; Si usa il prodotto senza inquinamento e conforme agli standard sanitari statali. Questo prodotto è limitato solo all'uso domestico o in un luogo simile.

Nomi delle parti e Diagramma esplosivo



Caratteristiche

- 1- Design elegante e aspetto raffinato;
- 2- Struttura unica per una trasmissione uniforme del calore, mantenendo l'attivazione del lattobacillo;
- 3- Coperchio superiore e coperchini dei vasetti sono tutti trasparenti, che rendono osservabile lo stato;
- 4- PTC adottato per temperatura costante e funzionamento sicuro e bassa potenza di 25 W per un risparmio sui costi;
- 5- Design del contenitore di freschezza con la forma simile a una scatola, che impedisce allo yogurt di essere inquinato prima di consumare;
- 6- 8 vasetti di vetro per fermentare yogurt, facile da prendere e conservare.
- 7- Tecnologia di controllo del microcomputer adottata per un controllo accurato della temperatura;
- 8- Funzione di temporizzazione e automazione completamente incorporata;
- 9- Avviso con il sonoro al completamento di preparazione.

Avviso prima dell'uso

- 1- Aprire la confezione.
- 2- Verificare se la tensione indicata sull'etichetta dei dati tecnici è conforme alla tensione utilizzata.

Fasi dell'operazione

I. Yogurt

1-Metodo di disinfezione: lavare i vasetti di vetro e i coperchini con acqua tiepida. - NON BOLLITARE più di 1 minuto per la disinfezione.

Attenzione: lavare solo vasetti di vetro e coperchini con acqua tiepida - NON BOLLITARE. Non lavare il coperchio superiore e il corpo del prodotto con acqua bollita.

2 - Metodo di Mescolare: Mettere i ingredienti in vasetti di vetro nella proporzione di:

Opzione 1: 1L di latte fresco refrigerato + 1 pacco Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

Opzione 2: 1L di latte puro sigillato Asepsis + 1 pacco Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

Opzione 3: 1L Latte fatto da latte in polvere +1 pacco Fermentato o yogurt puro refrigerato al 5%.

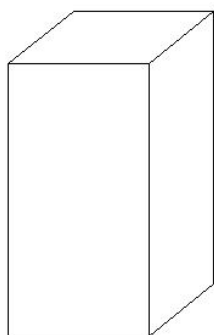
Nota: la quantità di fermento o yogurt puro refrigerato cambierà con proporzioni uguali a seconda della quantità di latte

Precauzioni:

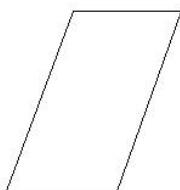
(1) - Assicurarsi che i materiali non siano scaduti o degenerativi.

(2) – Per la quantità di fermento si prega di fare riferimento alle istruzioni per l'uso.

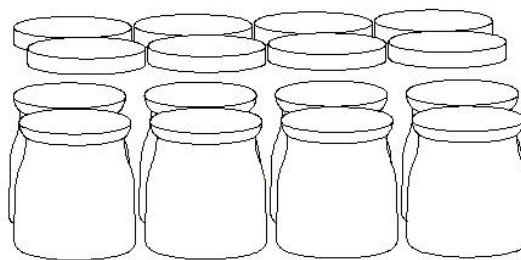
(3) - Quando il latte è fatto di latte in polvere, fare riferimento alla proporzione indicata, per 400 ml di latte in polvere, aggiungere 1100ml di acqua.



Latte fresco, latte puro, latte in polvere



Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

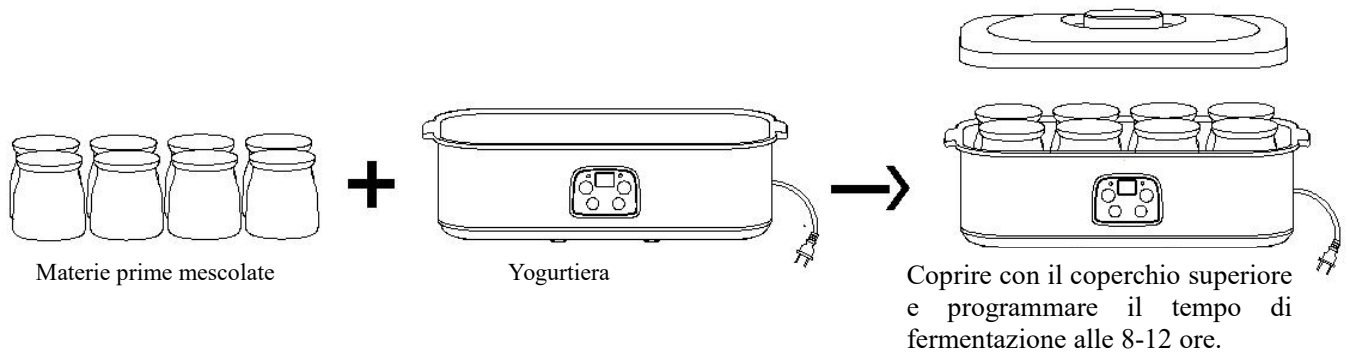


Vasetti

3-Fermentazione

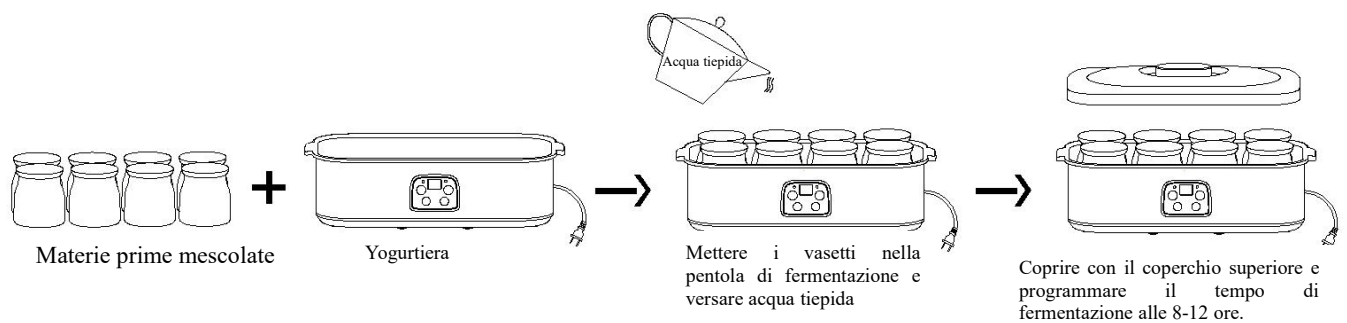
Metodo: Coprire i vasetti di vetro con i coperchini quando le materie prime si sono mescolate, metterli nella pentola di fermentazione e coprire con il coperchio superiore. Collegare e premere l'interruttore di alimentazione per avviare il processo di fermentazione. Il tempo di fermentazione deve essere controllato manualmente. Il tempo di fermentazione è di circa 6-8 ore. Lo yogurt finito si coagulerebbe e sembrerebbe "cagliata di fagioli". Più lungo è il tempo di fermentazione, maggiore è l'acidità.

Precauzione: il tempo di fermentazione sarà influenzato dalla temperatura circostante e dalla temperatura delle materie prime. Quindi ha bisogno di più tempo quando la temperatura ambiente è bassa o quando si utilizza latte refrigerato, ma non deve essere superiore a 14 ore.



Il metodo senza acqua tiepida nella pentola di fermentazione

Nota: per accorciare il tempo di fermentazione e migliorare l'uguaglianza di trasmissione del calore, potete mettere un po' di acqua tiepida nella pentola di fermentazione in modo che lo yogurt risulti più omogeneo e liscio.

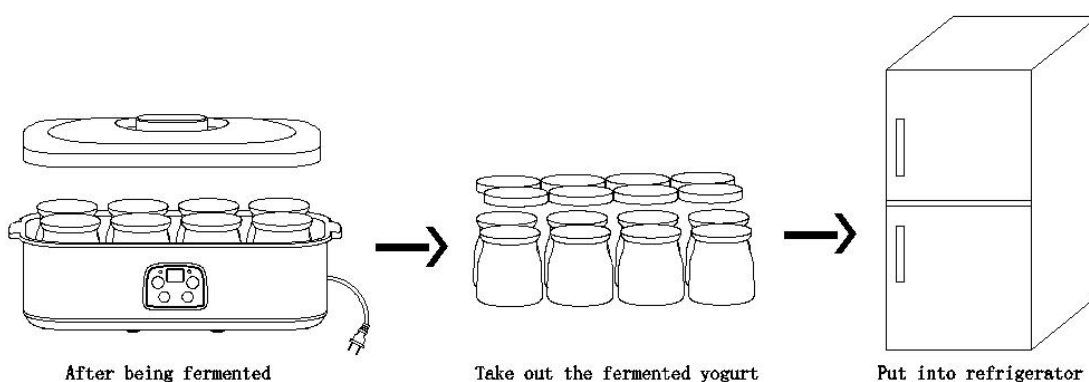


Il metodo con l'aggiunta dell'acqua tiepida nella pentola di fermentazione

4-Mantenere la freschezza

Metodo: Lo yogurt appena fermentato è commestibile ma non molto squisito. Chi non ama il cibo refrigerato può gustarlo in questo momento dopo averlo aromatizzato. Se non vi piace il gusto a questo momento, potete mettere direttamente la pentola in frigorifero con lo yogurt fermentato. È estremamente buono dopo essere stato refrigerato.

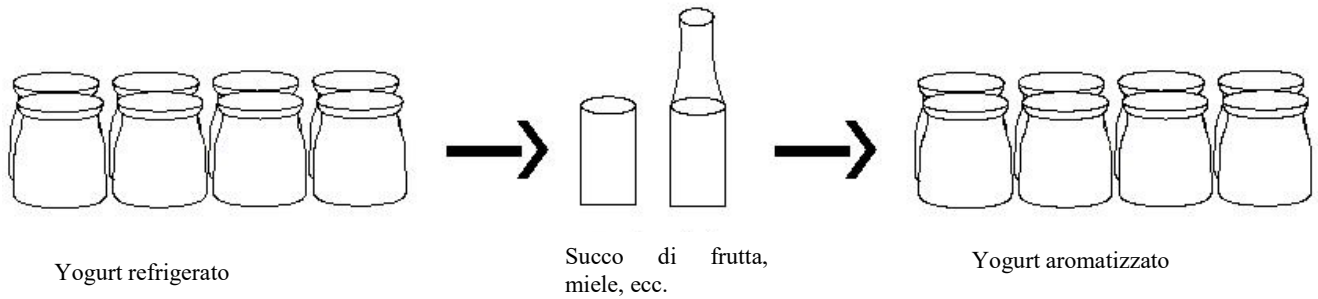
Precauzione: il tempo di refrigerazione dello yogurt non deve essere superiore a 7 giorni. Si consiglia di gustarlo entro 3 giorni perché l'attivazione di lactobacillus nello yogurt è la più alta in questo periodo di tempo.



Completata la fermentazione

5 - Gusti

Metodo: Potete degustare lo yogurt dopo averlo aromatizzato con succo di frutta, fruttosio, miele, ecc. secondo i vostri gusti preferiti.



Nota:

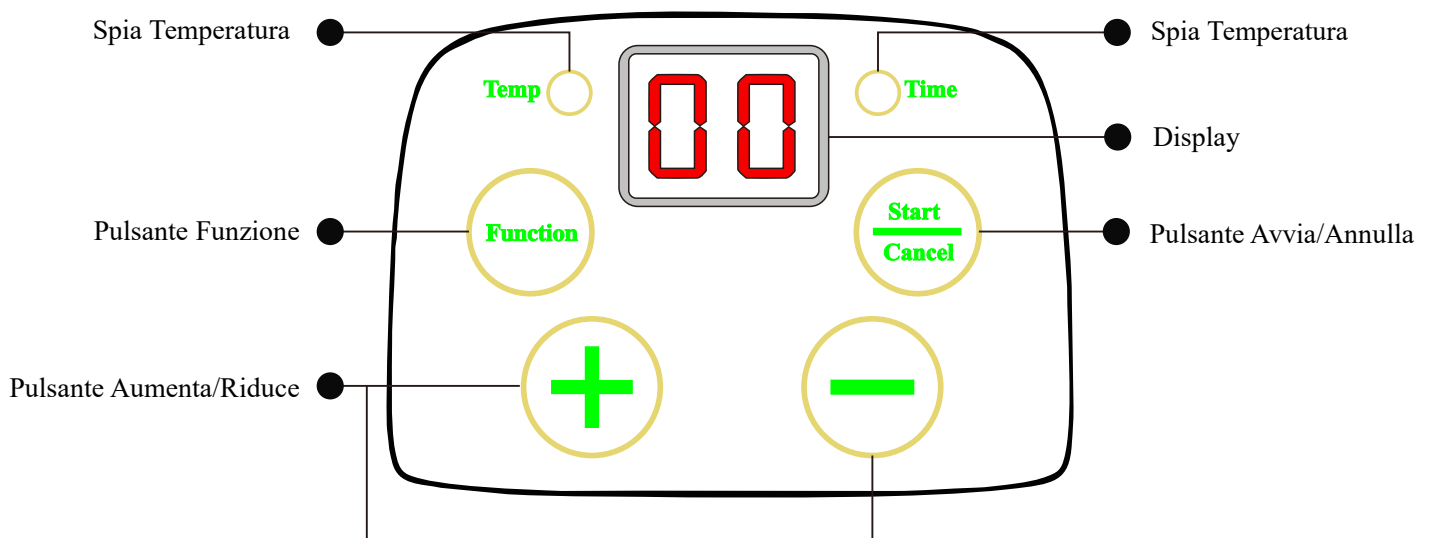
1-Se viene prodotta una grande quantità di gas e di odore dopo la fermentazione, indica che l'acqua o i poveri del latte sono inquinati e lo yogurt non può essere mangiato. Se si presenta in forma di budino con lucentezza gialla e ha un sapore aspro, indica che la fermentazione è stata buona.

2-Un tempo di fermentazione più lungo produrrebbe una grande quantità di liquido derivato (liquido giallastro) e lo renderebbe piuttosto acido; è normale e non c'è bisogno di preoccuparsi. Si può degustare il liquido derivato separatamente (perché il liquido derivato contiene un'abbondanza di nutrimento, come acido lattico, vitamina B, ecc.) O mescolarlo con lo yogurt da mangiare.

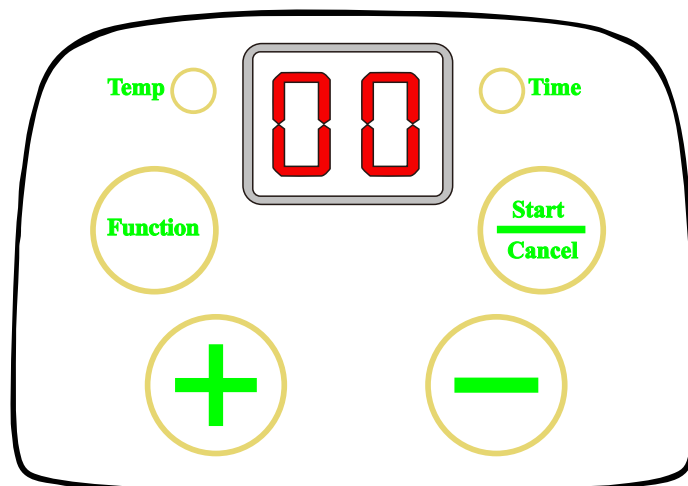
3- Per i bambini, si consiglia l'uso dell'intero latte in polvere o latte fresco. Ma per le persone grasse, si consiglia latte magro o sgrassato o latte fresco. (L'aggiunta di fruttosio al latte può accelerare il processo di fermentazione e il latte aromatizzato non è consigliato).

4-Se compaiono diarrea o disturbi di stomaco dopo aver mangiato lo yogurt, mangiarlo con la quantità ridotta a 100 ml ogni volta e poi aumentare gradatamente fino a 200-300 ml.

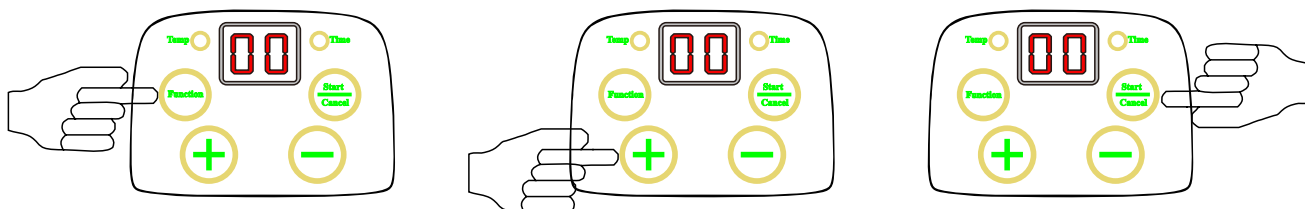
II. Come impostare il pannello di controllo.



1. Inserire il cavo nella presa a muro, il numero "8 8" apparirà come segue, con i suoni "di". E indica che Yogurtiera è accesa e pronta.



2. Premere il pulsante "Function (Funzione)", la spia della temperatura diventerà verde e lampeggiante, premere il pulsante "+" "-" per impostare la temperatura di lavoro. (l'intervallo di impostazione: 20°C~ 50°C). La temperatura consigliata per la Yogurtiera: circa 42°C+ 3°C.



3. E poi premere il pulsante "Start /Cancel (Avvia/Annulla)" dopo aver impostato la temperatura. La spia dell'ora diventa verde e lampeggia, premere il pulsante "+" "-" per impostare le ore di lavoro. (l'intervallo di impostazione: 1~48 ore). Le ore consigliate per la Yogurtiera: intorno alle 6-8 ore.

4. Dopo aver completato l'impostazione, premere il pulsante "Start /Cancel (Avvia/Annulla) " per avviare, quando "Temp. and Time" in rosso, la yogurtiera sta funzionando, e non può più impostare la temperatura o le ore.

5. Se si desidera ripristinare, è necessario premere a lungo il pulsante "Start /Cancel (Avvia/Annulla) ".

Precauzioni

- 1- Si prega di assicurarsi che la tensione nominale sia uguale alla tensione della rete elettrica.
- 2- Si prega di non utilizzare questo apparecchio vicino ad oggetti infiammabili.
- 3- È vietato rimuovere o inserire la spina con le mani bagnate, altrimenti potrebbe verificarsi le scosse elettriche. .
- 4- È vietato lavare o mettere in acqua questo prodotto, altrimenti le sue prestazioni saranno influenzate.
- 5- Assicurarsi di non smontare, riassemblare o riparare il prodotto da persone non tecniche in apparecchiature elettriche.
- 6- Non utilizzare questo apparecchio in un luogo instabile o umido, o vicino ad altre fonti di calore, altrimenti sarà danneggiato o rotto.
- 7- Se il cavo è danneggiato, è necessario cambiarlo presso il produttore o il rivenditore per evitare pericoli.
- 8- Assicurarsi che la Yogurtiera sia posizionata fuori dalla porta dei bambini. Potrebbe smettere di funzionare mentre si toccano i pulsanti senza motivo.
- 9- **Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Manutenzione e riparazioni

- 1- Bisogna rimuovere la spina dopo l'uso e non lavare l'apparecchio prima che si sia raffreddato.
- 2- Si deve lavarlo in tempo dopo l'uso, altrimenti emetterà un odore particolare.
- 3- Non spazzolarlo con diluente, benzina, abstergent, non lavare con spazzole dure o palla di raschiatura in acciaio inossidabile, ecc.
- 4- Assicurarci di non bagnare il corpo esterno. Si può pulire con un panno morbido umido (non troppo bagnato).
- 5- Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, pulirlo e imballarlo in una scatola e metterlo in un luogo ventilato e asciutto in modo da non essere influenzato dall'umidità.

Analisi sulle domande frequenti

- 1-La spia o il display non è luminoso.
 - a. C'è un'interruzione di corrente? b. Il cavo è inserito nella presa? c. La presa è nello stato OFF?
- 2-Il latte non viene ben fermentato per diventare yogurt.
 - a. Il tempo programmato è troppo breve? b. La temperatura ambiente o la temperatura del latte sono troppo basse? (se la temperatura è troppo bassa, prolungare il tempo di lavoro in modo appropriato)
- 3-L'odore particolare dello yogurt è troppo forte alla fine di lavoro:
 - a. Il tempo programmato è troppo lungo? b. Le materie prime è scadute o degenerative.

Se il problema non può ancora essere risolto dopo l'analisi come sopra indicata, contattare la nostra azienda o il nostro distributore. Vietato la smontaggio dalle persone non tecniche.

Dati Tecnici

Nome del prodotto	Yogurtiera
Modello	800-089V90 (SNJ-159B)
Tipologia	Yogurtiera Automatica
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50Hz
Capacità nominale	8 vasetti di vetro: 1440ML
Potenza nominale	25W
Dimensione esterna (lunghezza × larghezza × altezza)	368X190X145mm

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETS DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEUR:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

